VOYAGE EN ISLANDE: FAIT PAR ORDRE DE S. M. DANOISE, CONTENANT...

Eggert Ólafsson

Digitized by Google

E.38. C 2.
Plates see E.34 R.4

E. BIBL. RADCL.
Atlas see 15.9
2.
E. 3.
4.

2043 e. 31

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

VOYAGE

EN ISLANDE.

Digitized by Google

A VERSAILLES,
De l'Imprimerie de J. P. Jacob, place d'Armes,
n°. 8.

Digitized by Google

VOYAGE

EN ISLANDE,

FAIT PAR ORDRE DE S. M. DANOISE,

CONTENANT des observations sur les mœurs et les usages des Habitans; une description des Lacs, Rivières, Glaciers, Sources Chaudes et Volcans; des diverses espèces de Terres, Pierres, Fossiles et Pétrifications; des Animaux, Poissons et Insectes, etc., etc.;

AVEC UN ATLAS;

TRADUIT du danois par GAUTHIER-DE-LAPEYRONIE, *traducteur des Voyages de PALLAS.*

TOME PREMIER.

A PARIS,
A la Librairie Économique, rue de la Harpe, n°. 117.
A PARIS ET A STRASBOURG,
Chez les Frères LEVRAULT, Libraires.

(1802.)

Digitized by Google

Digitized by Google

AVIS DU LIBRAIRE.

SA Majesté Danoise, tout aussi intéressée que jalouse de connaître l'Islande, une des parties intéressantes de ses possessions, chargea son Académie des Sciences de faire parcourir cette île, dont on n'avait jusqu'alors que des notions vagues et imparfaites. C'est sur MM. *Olafsen* et *Povelsen* que l'on fixa les yeux pour cette entreprise : le premier était né en Islande, et l'autre y demeurait en qualité de premier Médecin. C'est à ces deux Savans que nous sommes redevables de ce recueil d'observations en tous genres sur l'Islande : ils n'ont épargné ni soins, ni recherches pour donner le superbe tableau de l'histoire civile et naturelle de cette île. C'est sur leurs observations, et d'après quelques manuscrits d'autres Savans, dont les voyages n'ont eu pour but que l'étude de l'homme et de la nature, que cet Ouvrage a été rédigé

Digitized by Google

sous les auspices du Roi de Danemarck et la direction de son Académie des Sciences. Il ne laisse rien à desirer au lecteur de tout état; au lecteur, dis-je, qui sait que c'est dans l'histoire des voyages que l'on puise vraiment des connaissances, sur-tout lorsqu'ils sont écrits avec la véracité de ceux-ci, de ceux de M. *Pallas*, en Russie, et autres.

On a observé, pour le plan de cet Ouvrage, une division du pays en FIORDUNG (quartiers); SYSSELS (districts ou bailliages); et HEREDES (jurisdictions). MM. *Olafsen* et *Povelsen* entrent dans les détails les plus circonstanciés de chaque portion du pays et des districts qu'elles renferment. Ils y font la description, 1.° de leur site, leur étendue, leur distribution, la nature du pays, tant des contrées habitées que de celles qui ne le sont pas; sur les montagnes, les vallons, les glaciers (*Jockuls*), les volcans, les rivières, les lacs, les sources, les eaux thermales,

Digitized by Google

les îles, la température du climat et la variété des saisons; 2.° sur la nature du sol, les diverses espèces de terres, pierres, minéraux, fossiles, pétrifications et autres objets semblables; 3.° sur la fertilité des contrées, les prairies, herbages, plantes, et sur leurs propriétés; 4.° sur les habitans, leur génie, leur conformation, les maladies auxquelles ils sont sujets, leur genre de vie, leur industrie, leurs mœurs, leurs sciences et leurs arts; 5.° sur les animaux de tous genres, les insectes et la conchyliogie; 6.° sur les anciens et nouveaux phénomènes de la nature; 7.° sur les établissemens et améliorations faites et à faire; 8°. sur les ports de l'île et son commerce. En un mot, ces voyages renferment tout ce qu'un étranger peut desirer de connaître d'une contrée éloignée, et présentent une collection intéressante et utile, par une multitude d'observations savantes. Nous pourrions ajouter encore qu'ils ne

Digitized by Google

peuvent qu'acquérir un relief de plus par la célébrité du savant Traducteur de ces Voyages. Les Ouvrages dont cet Homme de Lettres a enrichi nos Bibliothèques, et entr'autres son excellente traduction du *Pallas*, parlent suffisamment en faveur de celles-ci.

Digitized by Google

VOYAGE
EN ISLANDE.

SOUNLENDIGA FIORDOUND,
OU
QUARTIER MÉRIDIONAL.

DISTRICT DE KIOSAR.

§ Ier.

MESSIEURS *Olafsen* et *Povelsen* partent de Copenhague et arrivent en juillet, à Laugernes, dans le district de Gouldbringue; ils passent dans celui de Kiosar, après avoir traversé l'Helleraa. Desirant entrer, avant l'hiver, dans le Nordlendiga Fiordoung, en traversant la montagne de Kioel, ils ne parcourent d'abord qu'une très-petite portion de ce district méridional. Ils y retournent l'année d'ensuite et remettent à la fin de leur vaste entreprise, leur dernières recherches et observations sur la partie sud de l'Islande.

Digitized by Google

Contrée.

Site.

§ 2. Le district de Kiosar forme une langue de terre qui passe dans le grand Farafiordour, entre le glacier de Reykenes et celui qui borde l'ouest, appelé, à cause de cela, Wœster-Jœckel. Cette langue de terre s'étend jusques dans la mer. Hvalfiorde lui sert de limite au nord, et Kiollafiorde au midi. C'est à cette extrémité sud que sont situées les deux îles de Thernoé et Loundoé; il n'y a que la dernière qui soit habitée. Il y en a une troisième qui s'appelle Andrilsey. Elle est située près de la pointe de Kalarnes dans le Hvalfiorde. Elle dépend de la paroisse de Brautarholt, et est moins considérable que les deux autres, qui appartiennent immédiatement au Roi. Videy relevait autrefois du district de Kiosar, n'étant qu'à un quart de mille de Loundoé; mais il tient à présent au district de Gouldbringue.

Montagnes.

La principale et la plus haute montagne

Digitized by Google

de cette contrée, est celle d'Ésian. On découvre au nord de celle-ci, celle de Rheinevalle-Halsen, avec une file d'autres montagnes détachées et beaucoup moins considérables, qui entourent les paroisses de Rheinevalle et de Médalfell. C'est ce qui fait qu'on ne donne souvent que le nom de KIOS à ces deux paroisses, qui signifie un endroit entouré de rochers élevés.

Éboulemens de montagnes, et glaciers.

§ 3. C'est par la situation que cette contrée est aussi fréquemment menacée et endommagée par des éboulemens de montagnes, que ces insulaires appèlent *Wrida*. Cela arrive communément après des pluies continues en été; mais principalement lorsqu'elles ont lieu au printemps et en automne. Elles minent et détachent des montagnes, d'énormes rochers qui n'y étaient liés que par des terres et du gravier cimenté. Ils se précipitent alors avec fracas dans les campagnes. Ces habitans sont tout aussi exposés en hiver, par la chûte rapide d'énormes masses de neiges qui se sont amoncelées sur les

Digitized by Google

glaciers. Lorsque ces entassemens se grossissent sur les cimes des montagnes, ils forment comme une voûte au-dessus des vallons dans lesquels ils se précipitent, entraînés par leur propre poids. Les Islandais donnent le nom de SNIOFLOD à ces masses de neiges. En parcourant la Chronologie ancienne et moderne du pays, on y voit nombre d'époques où hommes et bestiaux ont péri par de pareils éboulemens. Des maisons ont été détruites, écrasées, et de vastes prairies ravagées. En février 1699, il s'effectua pendant la nuit un pareil éboulement. Le presbytère de Reinevalle et la ferme d'Hourderbak qui était à sa proximité furent écrasés et engloutis; tout y a péri, hommes et bestiaux. On rapporte sur-tout cette triste époque, parce que les lettres y ont perdu un savant d'un mérite rare, M. *Oddour Jonsen* (voyez *Annal. Island.* an. 1699.)

Constitution des montagnes.

§ 4. Il faut diviser les montagnes de l'Islande, en montagnes ordinaires et extraordinaires, afin de les bien distinguer les

Digitized by Google

unes des autres. Ce n'est au reste que d'après leur apparence extérieure que l'on peut les différencier ainsi. Nous entendons par montagnes ordinaires, les montagnes primordiales, c'est-à-dire, les plus anciennes du pays. Elles ont l'air d'avoir été amoncelées par vingt jusqu'à quarante couches ou lits de rochers cimentés les uns sur les autres. Les extraordinaires consistent au contraire, en rochers posés au hazard, et cimentés les uns aux autres par du gravier et de fortes mottes de terre; l'on voit, à n'en pas douter, qu'elles ont été formées par des volcans. Ces rochers sont tantôt rouges, tantôt noirs : il y en a aussi des blancs. Les rouges et les noirs sont composés d'HRAUN (1) et de pierre-ponce; les blancs, au contraire, sont constitués de gravier et d'une argile blanche et bleue tirant sur le gris. On distingue dans quelques-unes de ces montagnes blanches, les effets d'une eau bouillante. On peut encore diviser les montagnes extraordinaires, en anciennes et nouvelles. Nous

(1) Espèce de lave. (*Voyez* le § 26.)

1 .

Digitized by Google

mettons au rang des anciennes tous les JŒKOULS ou glaciers. Les roches qui les composent ont plus ou moins de mélange. Il y a de ces glaciers qui n'existent que depuis que le pays est habité.

Hauteur des montagnes.

§ 5. Nous distinguerons les montagnes d'Islande, pour ce qui concerne leur hauteur, en montagnes basses, montagnes moyennes et montagnes élevées. Les premières ont cent toises, les secondes trois cens; les montagnes élevées ont quatre à cinq cens toises, et les plus hautes en ont mille et au-delà. Nous avons mesuré les unes avec l'astrolabe, et les autres à l'aide du baromètre.

Montagnes de ce district.

§ 6. Revenons au district de Kiosar. C'est dans cette contrée que gissent le Kiosar et quelques autres montagnes voisines qui appartiennent à la classe de celles que nous nommons montagnes élevées et primordiales, comme étant les plus anciennes. Elles ne sont constituées néanmoins que d'un petit

Digitized by Google

nombre de couches de rochers, accumulées sans ordre. Leur cime est composée de longues masses de roche d'un gris foncé, présentant une façade presque perpendiculaire, tandis que leur milieu et leur bâse se trouvent cachés par des éboulemens, ce qui fait que l'on ne peut distinguer et encore moins s'assurer de leur constitution.

Division de la partie habitée.

§ 7. Les montagnes du diocèse de Kios sont entrecoupées de superbes vallons et de belles plaines. Le principal diocèse est situé en partie à l'est de l'Esian. Il comprend deux paroisses, celle de Mosfell et celle de Goufounes, auxquelles l'on donne le nom générique de Mosfell-Sweit. L'autre partie qui forme, pour ainsi dire, un diocèse séparé, renferme le même nombre de paroisses qui sont Brautarholt et Saurbai situées sur le Kialarnes. Le second ou troisième diocèse, comme on voudra le prendre, est composé du même nombre d'églises, savoir Reinevall et Medalsfell. Il est situé au-delà de Kialarnes, entre Mosfell-Sweit et l'Hvalfiorde.

Digitized by Google

Rivières et lacs d'eau douce.

§ 8. Ce district est baigné par plusieurs rivières et ruisseaux poissonneux. L'Helleraa et la Laxaa sont les principales. On y rencontre aussi des lacs d'eau douce. Il y en a trois dans la plaine de Mosfell. On y trouve des truites, mais on n'en fait pas de cas. Le Medalfells-Vatn, situé dans le diocèse de Kios, est le principal de ces lacs. C'est de lui que se forme la Laxaa. Il surpasse, sans contredit, les autres par sa beauté et son utilité. On y pêche dans toutes les saisons de l'année, beaucoup de truites qui sont d'un goût exquis.

Eaux potables.

§ 9. Les sources et les ruisseaux fournissent des eaux très-limpides et en abondance, à toute la contrée. Elles ont néanmoins quelque chose de stiptique, ce qui vient des terres ferrugineuses par où elles filtrent. Les habitans n'en éprouvent cependant aucun effet pernicieux, et même pas la moindre incommodité.

Digitized by Google

Bains chauds.

§ 10. Il existe dans la partie orientale du diocèse de Mosfell-Sweit, des eaux chaudes qui se nomment Revkia-Laug. Ces eaux minérales sont plus légères que les eaux de sources ordinaires ; elles sont très-limpides, et n'ont aucun goût. Leur degré de chaleur est à pouvoir y enfoncer la main sans crainte de se brûler. On remarque, d'ailleurs, qu'elles font un effet singulier sur les pierres sur lesquelles elles coulent en plein air ; elles y forment une croute légère et blanche, sur laquelle l'eau-forte n'a aucune action.

AIR ET TEMPÉRATURE.

Vents.

§ 11. Quoiqu'il ne gèle pas très-fort dans cette contrée, l'air ne laisse pas que d'être très-sensible à cause des vapeurs salines que les vents d'ouest, sud-ouest et nord-ouest amènent de la mer. Aussi les habitans se plaignent-ils que le temps est très-froid, pendant que le thermomètre n'est qu'à zéro ; au lieu que le froid leur paraît très-supportable,

Digitized by Google

lorsqu'avec des vents nord et nord-est, le thermomètre est au plus grand froid. On a aussi remarqué que les bestiaux qu'on laisse en hiver dans la campagne, sont bien plus sensibles aux vents d'ouest, qu'à ceux nord et est. C'est à ces mêmes vapeurs salines que l'on doit attribuer les pluies assez fréquentes qui tombent dans les plaines, tandis qu'il neige dans les montagnes. Il arrive de même, et cela assez fréquemment, qu'il pleut dans le canton de Kios, tandis qu'il fait un temps très-sec dans les environs. Cela vient, sans contredit, de ce que les nuages se brisent contre les montagnes qui environnent ces vallons.

Froids et chaleurs.

§ 12. Les froids ne sont pas très-considérables en hiver. D'après les observations multipliées sur le thermomètre de *Fahrenheit*, on s'est assuré que les froids ordinaires ne passent guères le vingt ou vingt-quatrième degré, excepté lorsque le ciel est bien serein; car pour lors on voit le mercure jusqu'au douzième degré, et il reflue

Digitized by Google

quelquefois jusques dans la boule. Les plus grands froids se font sentir en janvier, février et mars.

Vents pernicieux du printemps.

Il survient ensuite, en avril et en mai, des gros vents d'est, qui sont en même-temps très-froids. Lorsqu'ils ont de la continuité, ils fatiguent et affaiblissent tellement les bestiaux, qu'il en meurt beaucoup. Ils dessèchent aussi la terre, au point que l'herbe et les plantes ne poussent point l'été d'ensuite comme de coutume.

Chaleurs.

§ 13. Si les froids de l'hiver sont continus, les chaleurs de l'été sont au contraire très-sujètes aux variations. On a remarqué qu'à la fin de juin, il gelait à glace pendant la nuit, et que le jour avant, ainsi qu'après cette gelée, le thermomètre était à soixante-dix degrés. Il est communément, lorsqu'on l'expose en plein air, à quatre-vingt et quatre-vingt-dix degrés; il ne reste pas long-temps à ce point sans éprouver des

Digitized by Google

variations. M. *Childrey* (1) et d'autres observateurs disent que la plus forte chaleur de l'air se manifeste dans les jours d'été, depuis une heure jusqu'à deux après midi ; mais leurs observations n'ont point de rapport avec ce canton, ni en général avec le climat de l'Islande. On a observé fréquemment que le mercure qui s'était mis à monter jusqu'à midi, déclinait ensuite. Il est même arrivé à nos voyageurs, que faute de s'être pourvus d'autres instrumens, ils ont été obligés de régler leurs montres à l'idée. Il est constant que le moindre changement dans l'air, et qu'un simple petit coup de vent suffit pour faire varier la chaleur.

Pesanteur de l'air.

§ 14. La pesanteur de l'air est très-inégale, et varie facilement. La différence que l'on a remarquée au baromètre, dans sa plus grande ascension et dans sa chûte la plus forte, n'a été que de deux pouces.

(1) Voyez *The natural Rarities of Middlesex.*

Digitized by Google

Dans l'espace de cinq années, l'on n'a remarqué, qu'une seule fois, qu'elle se soit portée à deux pouces trois quarts. Mrs. *Olafsen* et *Povelsen* observent aussi qu'ils ont été, une couple de fois, témoins de changemens subits dans le baromètre, tout à fait singuliers.

Météores.

§ 14. Il tonne rarement dans ces contrées, et ce n'est communément qu'en hiver. Les autres météores extraordinaires y sont encore moins fréquens. Lorsqu'il fait de grands vents, lorsque le temps est chargé et qu'il tombe des flocons de neige, on remarque pour lors une lueur dans l'atmosphère inférieure, mais elle se dissipe promptement. Les habitans du pays l'appèlent SNAC-LIOS. Ils donnent le nom d'STRŒVAR-ELDOUR à une espèce de feu folet qui suit les personnes qui se trouvent dans la campagne, mais on en apperçoit rarement dans cette contrée (1). Il ne se passe presque pas de nuit,

(1) *Voyez* Horrebow, § 76.

Digitized by Google

qu'il n'y ait une aurore boréale. Elles forment d'innombrables nuances, et il y en a qui présentent vraiment un tableau.

Mistour.

§ 15. Lorsque l'atmosphère se couvre subitement au-delà des montagnes, à l'est de Mosfell-Sweit, et qu'il devient brun et noir, cela annonce toujours un gros vent d'est ou sud-est. Ce vent succède une heure ou tout au plus deux heures après; cet obscurcissement dure un jour ou au moins une demi-journée. Les habitans appèlent ce phénomène MISTOUR. L'impétuosité du vent emporte bientôt, au-delà des confins du diocèse, ce nuage de poussière qui obscurcissait l'air. Dès que les marins s'en apperçoivent, ils se mettent sur leur garde et ont soin de prendre leurs précautions. Ce phénomène a lieu toutes les fois qu'un gros vent souffle des glaciers du quartier oriental vers Rangvalle et les déserts qui entourent le mont Hécla, parce qu'il élève, dans les airs, une colonne de pierre-ponce pulvérisée, de sable et de poussière, qu'il transporte au-delà des provinces

Digitized by Google

Occidentales, jusqu'à Mosfell-Sweit, ce qui comporte deux milles Danois.

Différentes espèces de Terres.

Terreau.

§ 16. On rencontre ici comme ailleurs, cette terre commune, noire ou d'un brun foncé, à qui nous donnons le nom de terreau ou terre des jardins (1). Aussi voit-on végéter l'herbe et les plantes à la surface du sol, par-tout où le terrain est susceptible de quelque fertilité. Ce terreau a assez d'élasticité, mais ses couches ont rarement plus d'un pied d'épaisseur (2), si ce n'est dans la partie qui avoisine les habitations, parce que les terres y reçoivent tous les ans de l'engrais. On trouve aussi, assez fréquemment, dans le district de Kiosar, une terre rougeâtre entre-mêlée d'argile et de gravier-sable. Elle n'a pas autant de fertilité que la terre noire dont nous venons de

(1) Minéralogie de Wallerius. §. 8. 1.

(2) Observez que c'est le pied Danois.

Digitized by Google

parler, et elle est plus exposée à la détérioration produite par les vents et les pluies.

Terres marécageuses.

La moitié, à peu près, de ce district est composé d'endroits marécageux, que les habitans appèlent MYRAR. Les couches de terre rouge ont, dans ces places, trois et six pouces d'épaisseur. Elles sont suivies en-dessous, d'une terre pourrie, composée de plantes devenues fumier, et d'une ocre ferrugineuse. Celle-ci est très-élastique, humide et remplie de petites pierres (1). Ses couches ont communément trois à quatre pieds d'épaisseur.

Tourbe, Humus bituminosus.

On parvient, sous cette terre marécageuse ou pourrie, à une tourbe ou terre bitumineuse que les habitans appèlent indifféremment MOTORF, MOR ou TORF (2).

---

(1) *Linn.* Systêm. Natur. 47. T. 1.

(1) Le mot TORF est allemand, et signifie *tourbe*. MOR est usité chez les Hollandais, en Westphalie et

Ses

Digitized by Google

Ses couches ont six à huit pieds d'enfoncement. L'on exploite cette tourbe au moyen d'une espèce de bêché. On la coupe en cubes, et on s'en sert pour chauffage.

Cette terre bitumineuse est d'un très-grand avantage dans ce district, et dans toute la partie méridionale de l'Islande, puisqu'elle y tient lieu de bois à brûler. En l'exploitant, l'on y rencontre des branchages de bouleaux, et quelquefois même des morceaux de bois assez forts. Il se trouve de vastes tourbières dans toutes les places, où d'après nos anciens historiens, il y avait jadis des forêts. Beaucoup de naturalistes disent que cette terre se reproduit, eut-on même enlevé tout le lit de la tourbière. Comme il ne nous a pas été possible de vérifier le fait, nous ne nous étendrons pas sur cet objet. Il est néanmoins étonnant que les Norwègiens soit du même sentiment, comme nous le voyons dans les ouvrages du célèbre vice-chancelier *Pontopiddan*, tandis

---

dans la Basse-Saxe. MORLAND signifie pays marécageux, pays à tourbes.

Digitized by Google

que *Leibnitz* assure tout le contraire (1). Ceux qui travaillent, en Islande, à l'exploitation de la tourbe, disent aussi qu'il y a des années où cette terre bitumineuse n'est pas aussi grasse que dans d'autres. Ceci mérite également confirmation. Il est cependant probable que la tourbe acquiert plus ou moins de qualité et de pesanteur, si, lorsqu'elle est coupée et exposée dans la campagne, elle est plus ou moins baignée par les pluies, ou plus ou moins desséchée par le hâle. Les cendres de la tourbe que l'on exploite ici, sont généralement rougeâtres.

Tourbe des rivages.

Lorsque la marée est basse, l'on tire du rivage, à Kialarnes, une tourbe que les habitans appèlent tourbe Sio. Elle brûle bien, mais elle pétille et répand une odeur de souffre. C'est en quoi elle diffère de celle que les Hollandais appèlent Darris, et qui n'est autre chose que ce que nous nommons

(1) Hist. Naturelle de la Norwège. Part. I. Chap. 2. *en allemand.*

Digitized by Google

tourbe limoneuse fétide (1). C'est ce qui a porté sans doute *Anderson*, à croire que la terre était imprégnée par-tout de souffre, en Islande (2). Ceux qui font usage de cette tourbe, pour la cuisine, s'apperçoivent bientôt qu'elle abime les casseroles et marmites de cuivre, en les trouant par le fond. Les cendres et la lessive que l'on en tire se chargent de fleurs de sel marin. On remarque également dans cette tourbe, des petits branchages d'arbres, ce qui prouve que ce terrain faisait autrefois partie du pays; qu'il a été entraîné par les eaux de la mer, ou qu'il a subi un affaissement. *Childrey* observe que dans la province de Cornouaille, on tire, lorsque la marée est basse, une pareille tourbe du rivage qui avoisine le mont St.-Michel.

Couches de terre inférieure à cette Tourbe.

§ 20. La couche inférieure de cette

(1) *Humus palustris id igne fœtens.* Wallerius, §. 8. Sp. 5. 2.

(2) *Horrebows* Nachrichten, § 15.

Digitized by Google

tourbe est communément très-molle et spongieuse, ce qui vient des nombreuses veines d'eau, qui filtrent d'une couche de terre pourrie qui se trouve en dessous. Cette terre pourrie est de même nature que la couche de terre qui forme la superficie du sol, sinon qu'elle est entre-coupée à de certaines places, par de l'argile ou du sable. Après cette couche de terre pourrie, viennent des masses de rochers. Il y a des places où l'on découvre des pierres qui ont été élimées et polies par les eaux, ce qui prouve que c'est cette partie là qui formait autrefois le rivage. On arrive à fond, à douze pieds de profondeur.

Autres espèces de terres.

§ 21. On remarque différentes autres espèces de terres, mais on ne parlera que de cette argile bleue, grossière (1), qui constitue presqu'entièrement l'Esian au-dessus de Kialarnes. Cette argile est mêlée de

(1) *Argilla plastica particulis grassioribus.* Waller. § 13. Esp. 17. 1.

Digitized by Google

petites pierres ; on y voit reluire des petites particules de pyrites. Elle est assez réfractaire au feu, mais elle finit par se vitrifier.

Différentes espèces de Pierres.

§ 22. L'espèce la plus commune de pierre qui constitue les montagnes du district de Kiosar, et dans d'autres endroits où l'on s'apperçoit moins des effets des feux souterrains, est composée d'un sable cimenté et mêlé de particules de Spath. Les trous et fissures de cette pierre, sont remplis de quartz, parmi lequel on découvre des petits cristaux de montagnes, hexagônes. Ces grossières roches de montagne sont communément noirâtres, au lieu que celles où les particules ferrugineuses dominent, ont une couleur rougeâtre et bleuâtre. Quoiqu'elles soient pleines de fentes et de fissures, la matière qui les compose a une telle dureté qu'elle fait feu au briquet. Cette pierre n'est pas toujours la même dans ses résultats, lorsqu'on l'expose au feu ; ils varient selon que les masses renferment plus ou moins de spath et autres matières résistibles. Elle

Digitized by Google

éclate en petits morceaux lorsqu'on la met dans un feu violent.

§ 23. La partie intermédiaire de l'Esian est constituée d'une pierre bleue endurcie, qui est entre-coupée de cette argile dont on a parlé au paragraphe 21. C'est cette même argile qui forme la principale substance de cette roche.

§ 24. On rencontre dans cette même roche de grosses marcassites minéralisées de fer et de souffre (1). Elles ont la même forme que celles qui existent dans l'argile bleue: On en remarque cependant qui sont composées d'un assemblage de feuillets ou de lames qui forment une figure régulière et déterminée (2); mais celles-ci sont beaucoup plus rares. La marcassite ordinaire exhale une forte odeur de souffre, lorsqu'on la met au feu, ou qu'on la frappe avec le briquet. La couleur jaune ou luisante de

---

(1) Marcassites ou pyrites cristallisées. *Marcasita an crystalli pyritacei.* Waller. § 105. Esp. 217.

(2) *Loco citat. n.* 12. *Marcasitæ bracteatæ.*

Digitized by Google

cette pierre, a fait naître de vastes idées parmi les habitans du pays, lorsqu'ils en firent la découverte. Quoiqu'il existe de ces marcassites dans presque toutes les montagnes blanches, ils s'étaient fait l'idée que c'étaient autant d'indices de mines orifères. On s'est convaincu qu'il se trouve, tout au plus, un peu de cuivre et d'argent dans de pareilles places. Un éboulement de montagne qui a eu lieu en 1749, a mis au jour beaucoup de ces marcassites accumulées en masses assez considérables.

Pierre de roche opaque.

§ 25. Il existe une monticule, à l'est, entre l'Esian et le Svine-Skard qui est un chemin frayé à travers les montagnes, qui conduit de Mosfell-Sweit à Kios. Elle est constituée d'une roche particulière à ce pays (1). Nos voyageurs ne découvrirent cette montagne que la troisième année de leurs courses; et ce n'est que six mois après leur découverte, qu'ils s'apperçurent qu'il existe dans

(1) *Petrosilex colore carneo, vel lucide fuscus.*

Digitized by Google

la roche qui la constitue un mélange de marne et de sable fin qui a beaucoup de solidité. Le *petrosilex* a plus de dureté. Il est en même-tems compacte et uni. Il est blanc de céruse et couleur de chair. Les morceaux de bonne qualité se polissent facilement et sont très-propres à la construction, parce que le soleil, le vent et la pluie ne font point effet sur eux. Il ne forme point de fortes masses, mais simplement des dalles assez minces, couchées les unes sur les autres. Il paraît que toute la montagne est constituée de cette pierre de roche et de quelques autres espèces qui l'accompagnent. Deux de ces variétés ont assez de conformité avec les *petrosilex* que nous appelons pierre de roche opaque d'un brun-clair, et pierre de roche opaque veinée (1).

Hraun ou Pierres fondues.

§ 26. Les Islandais entendent par le

(1) Minéralog. de Waller. (§ 50. Spe. 91. Nos. 3 et 4.) *Petrosilex lucide fuscus*, et *Petrosilex venosus.*

Digitized by Google

mot Hraun (1), (pierres fondues), ces espèces de pierres jettées hors du sein de la terre par les feux souterrains, comme les laves des volcans. Il y a des places où elles se sont tellement amoncelées, qu'elles y forment des rochers assez considérables. Elles ont la même origine que les laves d'Italie, et l'on devrait les classer parmi les *Concreta elementi ignei* de *Linnée*; elles diffèrent néanmoins des *pumicibus (Syst. Nat.* 34 *)*. Comme il y a en Islande plusieurs cantons où ces laves sont beaucoup plus abondantes que dans le district de Kiosar, on s'étendra d'avantage sur cet objet lorsque l'on traitera de ces contrées. Nos voyageurs ne parlent ici que d'une découverte intéressante, qu'ils firent lors de leur voyage à Loundœé. Profitant de la marée basse pour faire collection d'insectes et de coquillages, ils parvinrent à faire le tour de l'île. En parcourant ses rivages, ils découvrirent, sous le lit de pierres dont elle est composée, une couche

(1) Les Islandais écrivent *Hroeyn*, et prononcent *ruine*.

Digitized by Google

de *Hraun* ou laves, de l'épaisseur de cinq à six pieds. C'est elle qui forme le fond de l'île, qui est à-peu-près de niveau avec la mer. Ceci est d'autant plus remarquable, puisque l'on voit très-peu de traces de feux souterrains, dans tout le district de Kiosar. Cette pierre est rouge, assez dure et lourde, parsemée de trous : sa superficie forme diverses figures et bosselures, lorsqu'elle n'a pas été endommagée. Ils crurent d'abord que les feux souterrains n'avaient agi que dans ce canton, mais ils se convainquirent dans la suite que son action avait eu lieu dans tout le sud de l'Islande.

Minérais.

§ 27. Les principaux minérais que l'on trouve ici, sont le vitriol, le fer et le souffre. On a indiqué (§ 17, 22 et 24), les places où l'on rencontre les deux premiers. Il existe sans-doute aussi différentes espèces de terres et de pierres dans le *Hraun*.

FERTILITÉ DU SOL.

§ 28. Le district de Kiosar produit assez

Digitized by Google

d'herbages, pour que chaque paysan puisse entretenir, pendant l'hiver, six à huit vaches et même quarante à cinquante moutons. Mais si on réfléchit sur le faible profit qu'ils retirent de leurs bestiaux, dans le courant de l'année, on conclura sans doute qu'ils ne les nourrissent qu'à demi, ou bien que les herbages n'ont pas autant de qualité que ceux du nord et de la partie occidentale de l'Islande, puisque le paysan de ces contrées, profite tout autant, en ne donnant à ses bestiaux que la moitié de la nourriture des autres.

§ 29. Il existe chez ce peuple un recueil d'ordonnances *(Boua-Laug)*. Il renferme les tarifs du pays, d'après le *Graagaas* et le *Jonsbok*. On y voit aussi différentes loix rurales et relatives au commerce. Les habitans du pays s'y soumettent aveuglément, quoiqu'elles ne soient ni émanées, ni sanctionnées du roi. En voici une parmi les autres : une vache n'est vendable, que si elle fournit, en été, deux pots de lait dans les douze heures. Encore, une pareille vache n'est-elle

Digitized by Google

regardée que comme médiocre, parce qu'une bonne vache doit fournir depuis six jusqu'à dix pots, même en hiver, si elle est bien nourrie. On observe néanmoins, que, dans ce district, les vaches ne donnent communément que deux pots de lait, et qu'il est rare d'en trouver qui en donnent au-dessus de quatre, quelque bonne que soit leur nourriture.

§ 30. On peut attribuer la mauvaise qualité des herbages et du foin, à différentes causes : 1°. L'herbe, en général, n'a pas autant de sucs et conséquemment de qualité qu'ailleurs ; 2°. Il croît ici, et principalement dans le Mosfell-Sveiten, quantité de prêle (1). Les bestiaux le mangent avec avidité. Ils engraissent à vûe d'œil, mais ils perdent leurs forces. Ceci arrive par-tout en Islande où croît cette herbe ; l'expérience l'a suffisamment prouvé. On sait d'ailleurs que cette plante est vulnéraire et astringente ; 3°. Il y a une ordonnance (2) qui enjoint

(1 *Equisetum.*

(2) Jonsbok landsleigo Balk. Cap. 31. 32 et 34.

Digitized by Google

d'enclore tous les pâtnrages et les prairies. Elle a été exécutée pendant trois siècles, mais on ne s'y conforme plus. On se contente de faire garder les bestiaux par un enfant, qui n'est pas en état de les empêcher d'entrer dans les prairies ; 4°. La couche superficielle de la terre se dessèche de plus en plus, par les vents qui soufflent de la mer ; 5°. Les neiges ne couvrent pas assez la terre en hiver : car, quoiqu'il en tombe quelquefois beaucoup, elle se trouve bientôt fondue et absorbée par les trop fortes vapeurs de la mer ; 6°. Il faut que leurs engrais ne valent actuellement pas beaucoup. On remédierait à tous ces inconvéniens, si l'on cherchait à rendre la terre plus lourde par les engrais, et si toutes les fois qu'il se forme quelqu'excavation dans la terre l'on eut soin de la remplir le plutôt possible avec de la tourbe ou matières à engrais, pour empêcher qu'elle ne s'agrandisse et ne s'étende d'avantage par l'action du vent et de la pluie ; 7°. La cause principale est, sans doute, le peu de soin et le peu de précaution que l'on met lors de la fenaison et

Digitized by Google

récolte des foins. Il est rare qu'ils soient bien secs lorsqu'on les entasse en meûles. Il arrive de-là qu'ils s'échauffent et que quelquefois ils prennent feu. Observez que le temps est très-souvent pluvieux pendant la fenaison. On donne ici beaucoup de longueur aux meûles, et en même temps peu de largeur et d'élévation. Il s'ensuit de-là que le foin perd beaucoup de sa qualité, et que la meûle, s'enfonçant dans le milieu, forme un réservoir aux eaux de pluies. Il serait facile de remédier à ces inconvéniens, en donnant, comme font les habitans de la partie occidentale de l'île, une autre forme à leurs meûles. Ceux-ci les construisent à peu près comme les Anglais (1). Ils leur donnent sept à huit pieds d'élévation, et plus de largeur en conséquence. Ils les entassent d'avantage dans le milieu, pour leur faire former bosse, et les couvrent avec plus de soin.

---

(1) Voyages en Amérique, par *Calm.* année 1748. 6 juillet.

Digitized by Google

Fertilité de la partie qui avoisine la Montagne.

§ 31. On remarque une très-grande différence dans le sol, en avançant vers la montagne. La terre est plus lourde, l'herbe et les plantes ont plus de suc et de qualité, ce qui donne de meilleurs fourrages pour l'hiver. Le canton de Kios et la partie sud-est de Mosfell-Sweit qui s'étend le long du dos-d'âne d'Heller-Heide qui a été fondu par les feux souterrains, sont de cette nature. Nos voyageurs furent agréablement surpris de la beauté de cette contrée. Ces superbes campagnes sont élevées; il y croît d'excellentes herbes et beaucoup d'oseille sauvage (1). Pourquoi ne seraient-elles pas aussi propres à l'agriculture que les champs arides que l'on cultive avec si peu de succès.

Plantes.

§ 32. Quoique nos voyageurs ayent fait mention à leurs lieu et place, des plantes

(1) Hieracium.

Digitized by Google

indigènes à chaque contrée ; on renvoye cependant Mrs. les botanistes au tableau de la *Flora Islandica*, qui a été inséré à la fin de ces voyages. On trouve presque toutes les variétés des prêles (1) (§ 306), parmi les différentes espèces d'herbes qui viennent dans cette contrée, et dont la plûpart croissent aussi en Dannemarck. Ce sont ces mêmes prêles qui, par leur mélange, ôtent beaucoup de la qualité des fourrages. Ils se plaisent dans les places un peu humides. Les Islandais distinguent ce genre de plante par le nom d'ELTING. Il croît, sur les dunes, de l'oseille (2). Les gens du pays mangent ses feuilles crues. On y voit en même-temps le taraxacum (3), mais on ne fait pas usage de sa racine, comme dans certains pays où on l'emploie comme un légume d'assaisonnement. L'herbe à l'épervier (4).

---

(1) Equiseta.

(2) *Rumex acetosa*. En Islandais SOURR.

(3) *Taraxacum*. En Isl. ANTI-FISIL.

(4) *Hieracium*. En Isl. OUNDA-FISIL.

La

Digitized by Google

La renoncule avec un calice étendu, des pédoncules cylindriques, plusieurs feuilles pointues et divisées par trois, dont celles du sommet sont linéaires, produisant des fleurs doubles (1). Plusieurs personnes s'en servent pour vésicatoires. Elle vient près des maisons où le terrain est gras. De la patience ou rhubarbe-patience (2). Quelques Islandais commencent à en faire usage en guise de choux. Cette plante donne un légume sain et agréable. On voit dans la *Flora Danica* de *Sim. Pauli* que l'on en retire le même avantage dans d'autres pays. Le thlaspi (3), qui est regardé comme mauvaise herbe. Il croît dans les parties les plus basses des dunes, lorsque le terrain est gras et humide, beaucoup de soucis des marais (4). Le carex de *Linnée*, ou grassette (5). Les

---

(1) *Ramunculus acris.*

(2) *Lapathum foliis oblongis crispatis.*

(3) *Thlaspi bursa pastoris.* En Isl. Poung Arsé.

(4) *Caltha palustris.* En Isl. Loekia-Soley.

(5) *Carex Linei, pinguicula.* En Isl. Lif, au singulier, et Lifiar au pluriel.

Digitized by Google

Islandais s'en servent quelquefois en guise d'ail, ce qui fait qu'ils l'appellent herbe de LIFIA.

On rencontre beaucoup de trèfle d'eau (1) dans les places humides. Il sert de guide aux voyageurs qui ne connaissent pas les chemins, c'est-à-dire que l'on peut hardiment passer à cheval sur les places où il croît, parce que ses racines entrelâcent et lient si bien la couche molle du terrain, que l'on ne craint pas d'enfoncer. Les paysans l'appellent herbe de *Reidinga*, parce qu'il leur est facile de couper et d'enlever ses gazons, qui se nomment *Reidinga*. Ils se servent de ces gazons pour mettre sous la selle des chevaux, lorsqu'ils les font travailler. On trouve aussi la quinte-feuille des marais rouge d'Islande (2), dans les marais dont le terrain, ou fond, est plus molasse. On voit, dans les endroits élevés, de l'alchymilla, ou mantelet des dames, argenté, à feuilles

---

(1) *Menianthes, trifolium fibrinum.* En Island. HORBLADKA.

(2) *Comarum palustre.*

Digitized by Google

sciées et en forme de main (1) ; et la spirée à feuilles ailées, dont le lobe extérieur est plus grand et divisé en aîles, avec des fleurs disposées en paquets sur de faibles pédoncules au sommet des tiges (2). Elles viennent dans une terre noire. Cette dernière fleurit déjà à la fin de juin, dans les environs de l'hôpital de Goufounœ, tandis que ses fleurs ne se montrent ailleurs que dans le mois d'août. On rencontre en même-temps, le caillelait jaune (3) et le caillelait à quatre feuilles unies, en forme de lance, et traversées par trois nervures, avec une tige droite et des semences rouges (4). Le trèfle blanc de prairie, autrement dit, trèfle blanc de Hollande (5), vient dans les prairies sèches, et donne d'excellent fourrage. Les gens de la campagne, dans la partie nord et est de cette île, en mangent en légume ; la même chose

(1) *Alchymilla alpina*. En Isl. Mariou Stackour.

(2) *Spiræa ulmaria*. En Isl. Miod Ourt.

(3) *Galium luteum*. En Isl. Madra.

(4) *Galium boreale*. Hvit-Madra.

(5) *Trifolium pratense flore albo*. En Isl. Smaare.

Digitized by Google

ne se pratique point dans cette contrée. La quinte-feuille avec cinq feuilles en forme de coin, découpées et cotonneuses en dessous, et une tige érigée (1), croît sur les hauteurs sèches où le terrain est sableux. Ses grosses racines sont très-douces au printemps et d'un goût agréable. Il y a plusieurs cantons où on les mange, principalement dans la partie sud. Il parait que l'on en faisait beaucoup usage autrefois, sur-tout dans les siècles précédens. Ce qui semble le prouver, c'est le passage qu'on lit dans un recueil d'anciens contes ou romans de nouveaux mariés. Il y est dit: AATTOU BŒRN OG BOUROUR GROFOU RŒTOUR OG MOUROUR. (Ils élevaient des enfans et des descendans, et récoltaient des racines et du mourour). On rencontre en même-temps le statice à tige simple avec des feuilles linéaires et des fleurs en tête (2). On voit près de Kortolstade, ferme située au milieu de Mosfell-Sweit, l'anthyllis à

(1) *Potentilla argentea.* En Isl. MOURA.

(2) *Statice armeria.* En Isl. GELDINGAR KNAPPOUR,

feuilles inégales, aîlées, à têtes doubles (1). Il croît dans des places sèches et n'est pas commun en Islande. On trouve dans certaines terres sèches et lourdes, le plantain maritime, à feuilles linéaires (2). Il croît le plus communément sur des hauteurs qui bordent le rivage. Cette plante est pleine de sucs. On voit en même-temps une variété de ce plantain (3), mais elle n'est pas commune. On dit qu'un étranger qui était venu se domicilier ici, en préparait un légume de très-bon goût. Il croît du cochlearia ou herbe à cuiller (4), sur les rochers, principalement sur ceux qui avoisinent la mer. On y rencontre aussi la racine à odeur de rose, avec des étamines deux fois plus longues que la corolle (5). La première de ces plantes, variée de feuilles rondes et longues, croît

(1) *Anthyllis vulneraria.*

(2) *Plantago maritima*, Linn. *Foliis linearibus.* Flora lapp: 63. En Isl. KARDOUNGA.

(3) *Plantago foliis punctatis.*

(4) *Cochlearia.* En Isl. SKARFA KIAAL.

(5) *Rodiola rosea.* BOURÉ.

Digitized by Google

dans le canton de Loundœé. L'autre vient dans la contrée de Geldingenœs. Elle pousse à beaucoup de hauteur, et fleurit dès la fin de mai ou dans le commencement de juin. Le behen blanc (1) et le sedum vermiculaire (2), viennent entre les rochers, sur le rivage de Bryniedalsaa. Ils s'élèvent à huit pouces de France, de hauteur, et fleurissent vers la mi-août. L'ortie brûlante (3), qui est d'ailleurs très-rare en Islande, croît ici au pied de ces mêmes rochers. Les bonnes gens de ce pays disent que cette plante a une vertu singulière pour écarter les sortilèges. Il faut en faire des poignées de verges et en fouetter les sorciers à nu. Les côteaux et les vallons sont tapissés du mantelet des dames commun, ou pied de lion (4), et du géranium de

---

(1) *Cucubalus Behen albuna.* En Isl. Hiarta. Les Suédois l'appellent Goumsepoungar.

(2) *Sedum vermiculare.* En Isl. Houllon Hourdré.

(3) *Urtica urens.* En Isl. Netla.

(4) *Alchymilla vulgaris, an Pes Leonis.* En Isl. Lions Lappe.

Digitized by Google

montagne (1). Les montagnes au contraire sont garnies du saxifrage d'automne à fleur jaune (2), et du lichen d'Islande (3). On fera mention ailleurs des mousses que l'on rencontre dans cette contrée. Les rivages n'offrent rien de remarquables en plantes marines, on n'y voit que les fuccus marins (4), qui servent ici de fourrage pour les bestiaux. A Kialarnes, il n'y a, au contraire, que les pauvres gens qui en font usage pour se chauffer.

Les Habitans.

Leur conformation.

§ 33. Les habitans de ce district sont robustes et bien faits; mais il est rare d'en trouver qui ayent, dans la figure, cette fraîcheur

---

(1) *Geranium montanum Raji.* In Isl. Stora Blaagest.

(2) *Saxifraga autumnalis, flore luteo. Flor. Suecica* 358.

(3) *Lichen Islandicus.* En Isl. Fiallagroes.

(4) *Fuci marini.* En Isl. Taang ou Thare.

Digitized by Google

qui caractérise une bonne santé. Ils ont au contraire un teint blême, parce qu'ils sont continuellement à la pêche, presque toujours à mi-corps dans l'eau de la mer, et une partie du temps exposés à la pluie et au vent. On remarque qu'en général, les gens de l'intérieur du pays ont bien meilleure mine que les riverains.

Maladies auxquelles ils sont sujets.

§ 34. Malgré cela ils jouissent d'une bonne santé jusqu'à l'âge de cinquante ans, où elle commence à perdre avec les forces du corps. On va détailler les maladies les plus ordinaires auxquelles ils sont sujets.

Il règne d'abord beaucoup de fièvres catharrales (1); elles sont néanmoins plus communes dans l'intérieur du pays que le long des côtes. Cela vient sans doute parce que les habitans se dégarnissent d'habits pendant et après la fenaison, et s'exposent par là à des fraîcheurs. Voici les symptômes de ces fièvres:

(1) Les Islandais appellent ces fièvres KVEFFOTT.

Digitized by Google

[a] Elles sont accompagnées d'une toux avec expectoration. On observe que cette expectoration n'est pas la même chez les jeunes gens que dans les vieillards. Les premiers ne jettent que des glaires, au lieu que les autres expectorent des matières plus épaisses. [b] Cette toux est accompagnée d'enrouement, qui vient de ce que les matières qui devraient avoir leur évacuation par les narines, retombent sur la trachée artère. Il y a aussi beaucoup de pleurésies (1) accompagnées de fièvres inflamatoires, de constipations et de douleurs dans tous les membres. Cette maladie devient quelquefois épidémique (2). Il règne au printemps beaucoup de diarrhées. Cette maladie s'étend jusques sur les côtes, principalement à l'arrivée de beaucoup de poissons frais et alimens gras, à la suite d'une rareté dans les vivres. Nos voyageurs n'ont rencontré dans ce district que deux enfans attaqués du Carcinome (3);

(1) Ils les nomment TAK.

(2) Ils la nomment pour lors LANDFARFOTT : (maladie épidémique).

(3) *Carcinoma infantum*. En Isl. KRABBÉ et AATOUMEIN.

Digitized by Google

au lieu que dans celui de Goldbringue, ils y sont presque tous sujets, depuis le second mois de leur naissance jusques dans leur troisième année. Les habitans de cette contrée éprouvent fréquemment des resserremens du bas ventre (1), et les femmes sont fort exposées à la suppression des purgations périodiques (2). Le mal hypocondriaque (3) y est très-commun. Ne sachant pas comment caractériser cette maladie, ils lui donnent le nom générique de BRIOSTVEIKE (Maladie de poitrine).

Leur caractère.

§ 35. On pourrait tirer quelques conséquences sur leur morale, d'après l'organisation de leur physique. Nous nous étendrons ailleurs sur leur caractère et leurs passions. On observera simplement que les habitans du district de Kiosar, bien loin d'avoir de la vivacité, sont au contraire indolens, taciturnes

(1) *Alvus obstructa.*

(2) *Obstructio mensium.*

(3) *Malum hypocondriacum.*

Digitized by Google

et insensibles à tout ce qui ne touche pas leur propre intérêt.

Leurs maisons, leurs enclos.

Le dessin de la planche 11 donnera une idée assez claire des maisons et enclos des paysans Islandais. Voici ce que nos voyageurs nous disent à ce sujet. C'est dans la partie méridionale de cette île, que l'on trouve les plus mauvaises maisons, et on ne rencontre que de chétives cabanes dans les endroits habités par des pêcheurs. C'est ce qui fait sans doute, qu'*Anderson* et autres, ont donné une idée aussi désavantageuse des maisons des Islandais. Ceux qui ont parcouru ce pays avec un œil plus observateur, doivent avouer que les maisons de ces insulaires ne peuvent pas paraître à l'étranger aussi singulières que l'on a bien voulu les dépeindre. Elles sont construites sur une ligne, tapissées de verdure et d'herbe en dehors, ce qui fait que l'on croit voir par-tout des petites maisons de campagne. La façade est blanchie, ou bien peinte en rouge avec du bole des Thermes (1). La partie de la rue, qui file

(1) *Bolus thermarum.*

Digitized by Google

le long des maisons, forme un trottoir pavé de dalles, ou pierres plates, et garni de gazons. On y marche à sec, quelque boue qu'il fasse. Les Islandais ont adopté la manière de bâtir la plus convenable à leur pays. Ils se trouvent plus abrités du froid que dans des appartemens clôs par des murs de maçonnerie. Leurs maisons résistent en même temps mieux aux intempéries des saisons, et ils s'y trouvent plus à couvert des tremblemens de terre. On a nombre d'exemples, que dans des secousses des plus violentes il n'y eut pas une seule maison d'endommagée, tandis que les personnes qui se trouvaient dans la campagne, furent toutes renversées. Il faut avouer cependant que la construction actuelle des Islandais n'est plus aussi solide que celle qui se pratiquait il y a deux siècles. Cela parce que l'on a perdu l'ancien art de bâtir, et que le bois de charpente qu'ils ont aujourd'hui est trop mauvais et trop menu; et il serait trop coûteux d'en tirer du dehors. Il y aurait cependant des moyens de donner plus de solidité à leurs maisons. 1°. Ce serait d'établir cinq à six pieds de fondemens, c'est-à-dire à la

Digitized by Google

profondeur où la gelée peut se porter, car elle ne manque jamais d'amolir le terrain. 2°. De mastiquer les cavités de leurs murailles, au lieu qu'ils ne mettent dans l'entre-deux qu'une terre poussière qui n'a aucune consistance. 3°. Ils ne devraient point charger leurs murs, qu'ils n'ayent pris leur assiette; car, sans cela, ils manquent de solidité [d]. 4°. Ne point appliquer leurs gazons tout mouillés, directement sur la charpente; mais doubler au contraire l'entre-deux, d'un fort paroi de mousse bien sèche, ou de foin. Il faudrait de plus, qu'ils donnassent davantage d'épaisseur à leurs murs, et qu'ils les adaptassent mieux à la charpente intérieure. On voit des maisons qui existent depuis plus de cent ans, parce que l'on a observé ces différentes règles dans leur construction. Ceci devrait bien les encourager à les suivre; et l'on ne doute point, qu'en compulsant les historiens du pays, ils ne parvinssent à recouvrer l'art de construire de leurs ancêtres.

Genre de vie des Islandais.

Nous ne parlerons pas du genre de vie de

Digitized by Google

l'homme à représentation : il y en a peu en Islande. Ceux-ci cherchent, néanmoins, quelque pauvre que soit le pays, à imiter les étrangers dans les douceurs de la vie, et le splendide de la table.

Il ne faut pas non plus s'imaginer que le paysan d'aujourd'hui suive en tout le même genre de vie de ses ancêtres. Il a adopté beaucoup de choses de l'étranger ; il n'y aurait pas eu de mal, si ce n'eût été que le bon et l'utile. La plûpart ont néanmoins conservé l'usage de manger tout ce qui est mets liquides, à la fin du repas.

Nourriture habituelle du paysan.

Le paysan Islandais fait ses trois repas par jour. Il déjeûne à sept heures du matin, il dîne à deux heures après midi, et soupe à neuf heures du soir. Le déjeûner et souper consistent, en été, de lait caillé, dont on a exprimé le petit lait, et que l'on délaye ensuite avec du lait aigri, ou lait frais. A dîner, on mange, hiver et été, du poisson séché : on sert ensuite la même espèce de bouillie composée de lait caillé avec du lait aigri ou doux, dont nous venons

Digitized by Google

de parler. On met en même temps sur la table, du fromage, du pain ou de la galette. Ils donnent aussi le nom de galette à une espèce de biscuit de farine, rond, d'environ trois lignes d'épaisseur et d'un pied de diamètre. La cuisson s'en fait en les exposant au feu sur une tôle ou dalle de pierre. Ils se conservent long-temps.

On fait, le dimanche, quelques mets extraordinaires; on mange par exemple: du gruau d'orge ou de sarrazin cuit dans du lait, ou bien de la bouillie composée de farine et de lait, de la soupe grasse, de la viande macérée dans du petit lait, que l'on prépare ensuite à différentes sauces et de différentes manières, et autres ragoûts usités dans le pays. Les jours de grandes fêtes, comme Noël et Pâques, ils se croiraient perdus, s'ils n'avaient pas tous de la viande fumée, qu'ils appellent HANGET-KIOET. On la fait cuire la veille ou surveille de la fête Le paysan n'a guère l'habitude de saler de la viande; il préfère de la mettre en presse, pour en tirer le suc superflu. Il la laisse reposer ensuite une couple de jours, afin que le restant du suc se dessèche, et il la pend après cela

Digitized by Google

dans la cheminée à huit ou dix pieds au-dessus du foyer. Quelques voyageurs ont dit que cette viande était sujette à se gâter, ils se sont trompés; elle est au contraire plus de garde que celle que l'on fume dans les autres contrées du Nord, et que nous connaissons en France sous le nom de bœuf fumé de Hambourg. On tue, outre cela, dans chaque famille, un mouton gras, pour Noël. Il se mange avec une sauce composée de gruau cuit dans du petit lait, qu'ils appellent *Spad*. Le paysan ne mange jamais de viande rotie, il l'apprête communément avec cette espèce de bouillie, lorsqu'il veut se régaler. Il y a, outre ces fêtes, certains jours dans l'année destinés à faire bombance. Après la moisson, on mange, dans chaque famille, le *Slaegen-Lamb* (l'agneau gras), ou bien un mouton si on n'a pas d'agneau, ou que la maison soit trop nombreuse. Ils appellent la soirée du mardi saint, *Sprengiou-Kveld*, parce qu'on est obligé de donner ce jour-là aux ouvriers et gens de la maison, autant de viande fumée qu'ils en veulent. Le lendemain, la viande est interdite jusqu'après Pâques; et dès ce jour, ils prennent bien

garde

garde d'en prononcer même le mot pendant le temps de l'abstinence. Ils en font un badinage, s'agaçant et s'incitant les uns les autres à faire dire le mot de viande, parce que celui à qui il arrive de le prononcer, perd la portion de viande qui lui revient le mardi d'ensuite. Cette abstinence paraît être un reste de catholicisme. Le jeudi saint il leur faut de la bouillie au lait. Le premier jour d'été, qui tombe communément un jeudi entre les 18 et 25 avril, ils sont obligés de régaler tout leur monde, en mets froids et délicats, provenans des provisions de l'année précédente, tels que des saucisses de chair de mouton, fumées, des ventres de carelets et de soles, (*Roekling*, *Rafbaelter*), et de beurre frais.

§ 40. On a, dans les paroisses éloignées de la mer, divers autres mets composés de laitage. C'est pourquoi nos voyageurs ont eu soin de remarquer les variations qu'ils ont rencontrées dans ce qui concerne le ménage et la vie économique, à mesure qu'ils parcouraient les différens districts et cantons. Ce que nous

Digitized by Google

avons dit plus haut, ne concerne donc que le genre de vie usité parmi les paysans et gens de métiers de la partie méridionale de l'Islande. Il faut ajouter qu'il y a des paysans très-aisés, qui se procurent beaucoup de douceurs de l'étranger; tandis qu'on en rencontre d'assez pauvres, à n'avoir pas seulement ce que le pays offre, et qui forme la nourriture habituelle de la majeure partie de ses habitans.

Légumes.

§ 41. L'Islande est en général très-pauvre en légumes. Une ordonnance du roi, de 1749 ou 1750, enjoint à tous les habitans de cultiver des choux. On a eu bien de la peine à leur faire sentir les avantages qu'ils en retireraient. Ceux du district de Kiosar ont été les plus opiniâtres à s'y résoudre. Les préposés à l'administration du pays les forcèrent d'élever partout des plate-bandes à la hauteur nécessaire et en talus, propres à faire venir et fructifier cette plante. Il s'écoula nombre d'années avant qu'on put les porter à cette culture.

Beurre salé et beurre aigri.

§ 42. Les personnes aisées et à représentation,

Digitized by Google

font presque toutes usage de beurre salé, au lieu que le paysan et les petites gens, mangent en hiver de ce beurre, connu sous le nom de beurre aigre, et se servent en été de beurre frais non salé. On a vu fréquemment les étrangers blâmer cette habitude, croyant que ce beurre n'était qu'un beurre gâté et corrompu. Pourquoi, disaient-ils, ne pas introduire généralement l'usage du beurre salé? Comme nous n'avons pas envie de pénétrer trop avant dans cette matière, nous abandonnons cette discussion aux savans qui ont écrit sur ce sujet. Voyez l'article que M. *Pingel*, conseiller d'état, a inséré dans le *Mercure Danois*, *année* 1754, *pag.* 171; et les *Mémoires* d'*Horrebows*, *pag.* 134.

§ 43. *Olaus Magnus* nous dit dans son *Hist. Septentr.*, *lib.* 21 : que les Islandais possédaient de grandes richesses en beurre salé. L'expérience de trois siècles nous fait douter de cette assertion, et les auteurs qui ont écrit sur l'histoire ancienne de ce peuple, ne nous disent rien qui puisse lui donner la moindre authenticité, quoiqu'ils soient entrés dans

Digitized by Google

plusieurs détails sur sa vie économique. On y voit tout le contraire. Nous pourrions donner à l'appui de ce que nous combattons, un ancien règlement pastoral de l'évêque du pays, et ce que nous dit le professeur *Wâdskier*, dans un mémoire sur le château de Christiansbourg. Il y cite la satyre *Skida Rima*, un des plus anciens poëmes du pays. L'auteur était Islandais, et poëte du roi *Sigourd - Jorsalasar*. On y voit ce passage: « *Skidi* était le mendiant » le plus misérable de l'Islande : il rêva qu'il » allait demander *Freya* en mariage, et prier » en même temps *Othin* d'ajouter à cette » faveur, qu'on lui remplit de beurre une » caisse qu'il apportait avec lui. *Friggia* reçut » ordre d'acquiescer à sa demande. Le pauvre » *Skidi* réveillé, et revenu de son songe dans » le coin d'une chétive cabane qu'il habitait » dans le Hittardal (vallée d'Hittar), va, » comme poussé par une suite de son délire, » visiter une caisse où il renfermait sa mes- » quine provision. Quel fut son étonnement, » de la trouver remplie de vieux beurre aigre ». Quelque plat et risible que soit le conte, il prouve que ce beurre est en usage chez les Islandais, depuis bien des siècles.

Digitized by Google

§ 44. Quelques soins que l'on prenne en Islande, pour saler le beurre, et quelque soit sa qualité, il n'est pas possible de le conserver au-delà de l'année, sans qu'il devienne rance ; et il paraît en général qu'il n'y a pas de remède à cela. Il n'en est pas de même du beurre aigri. Lorsqu'on a soin d'en bien pressurer le lait en le lavant et pétrissant, ce que tout bon ménager ne manque jamais d'observer, ce beurre se conserve vingt années et au-delà, sans perdre de son premier aigre, ni de sa bonté. Lors du catholicisme, il y avait de vastes maisons près des évêchés, qui servaient uniquement à emmagasiner de ce beurre. Dans les années de disette, on en distribuait à tous ceux qui en manquaient, et principalement aux paysans vassaux de l'évêque. Ces magasins ont existé encore quelques temps après la réformation. Lorsqu'*Olaus Magnus* parle de ces maisons au passage cité ci-dessus, il entend sans doute, sous cette dénomination, parler de caisses de trente à quarante pieds de long, sur quatre à cinq pieds de hauteur; car voici comme il s'exprime : *cistas et capsas tringinta vel quadraginta pedum longitudinis, etc.*

Digitized by Google

§ 45. Ce qui donne encore plus de certitude sur la conservation du beurre aigri, c'est qu'il est notoire que le beurre ne se gâte pas facilement, sur-tout dans les pays froids, pourvu qu'il n'y reste pas de petit lait, ou d'autres matières susceptibles de tourner à la fermentation. Le beurre acquiert l'aigre après qu'il a reposé six mois et devient peu-à-peu blanchâtre. Dès qu'on y est habitué, on le trouve d'un goût agréable. Il est en même temps très-salutaire, sur-tout en hiver. Lorsqu'on en mange sur du poisson sec, ce qui forme un mêt habituel dans le pays, on ressent, à mesure que la mastication se fait, une chaleur douce se répandre dans toutes les parties du corps. Il procure, par cette action, beaucoup mieux que le beurre salé, cette transpiration insensible, si nécessaire à la conservation de la santé.

§ 46. Les Islandais en général ne font pas grand cas du beurre, avant qu'il ait acquis de l'aigre, parce qu'il jaunit et se charge de moisissure, par la formation des fleurs lanugineuses (1). Ceci provient sans doute des sels

(1) *Flores lanuginei.*

Digitized by Google

essentiels (1), qui font fermentation avec les parties solides et aqueuses. Ils appellent le beurre, dans cet état de fermentation, *Laagnad-Smior.* La chaleur y a sans contredit beaucoup de part, parce qu'elle fait naître un sel acide, très-subtil et mordant, qui tient un peu du sel volatil urineux (2). Dès que toutes les parties se sont bien amalgamées, on peut, comme nous l'avons dit, conserver ce beurre une longue suite d'années; il ne souffre aucune altération. Les petites gens ne troqueraient pas, pour tout au monde, ce beurre pour du beurre salé. Les paysans Islandais assurent unanimement, qu'ils préfèrent, dans le ménage, une livre de bon beurre aigri, à deux livres de beurre frais ou salé. Nous observerons encore [a], que l'on fait ici le beurre, tout aussi bien avec le lait de brebis, qu'avec celui de vaches, soit en mêlant la crême de l'un avec celle de l'autre, soit séparément [b]. Lorsqu'on ne prend que du lait de brebis, le beurre est plus blanc et aigrit plus vîte [c].

---

(1) *Sal essentiale.*

(2) *Sal volatilis urinosus.*

Digitized by Google

On n'a que trop souvent la mauvaise habitude de saler le beurre, lorsqu'il est dans son état de fermentation, *(Laagnad-Smior)*. Au bout de quelques temps, il acquiert par ce procédé, un goût désagréable, et devient ensuite mauvais à ne pouvoir pas en faire usage. C'est cette espèce de beurre que l'on exporte d'Islande [d]. Lorsque le beurre aigri devient trop vieux, il perd de son aigre et de son poids. Il se dessèche et prend un goût de rance. Si on le fait fondre alors, il ne rend que la moitié de son huileux ordinaire.

Poissons macérés.

§ 47. Les paysans, et même des personnes de considération, ne mangent jamais la merluche dans sa fraîcheur ; ils ne la font cuire que lorsqu'elle a acquis un certain degré de putréfaction. Les Islandais ne sont pas les seuls qui ayent cette habitude, elle est suivie par plusieurs peuples du nord qui habitent les côtes. Ils observent la même chose avec les autres poissons de grosses espèces, qui ont une chair coriace, principalement avec

Digitized by Google

l'Isen (1) et avec la grande raie commune (2), parce qu'ils les regardent comme mal-sains et dégoûtans dans leur fraîcheur, par rapport à leurs filamens longs et durs. Ils mangent au contraire les poissons de petite espèce sortant de l'eau, tels que la truite, la sole et autres, parce qu'ils ont une chair plus fine et plus tendre. Il n'y a donc que ceux dont nous avons parlé plus haut, qu'ils pendent après des perches dans leurs *Hialle* ou sécheries, qui est une cabane où le soleil ne peut point percer. Le poisson acquiert, par ce procédé, une espèce d'amertume que l'on appelle en Islandais *Solsterkia*. Après l'y avoir laissé quinze jours, trois semaines, ou même davantage, lorsque le temps n'est pas trop chaud, c'est alors que le poisson prend une odeur très-alkaline. Les muscles et filamens se trouvent attendris et digestibles, quoiqu'ils se soutiennent encore. Si on laisse au contraire le poisson exposé au-delà du temps qu'il lui faut, il tombe en pourriture, les muscles se séparent,

(1) *Gadus lineâ laterali nigrâ.*

(2) *Raya vulgaris maxima.*

Digitized by Google

et il n'est plus mangeable. On jugera parce que nous venons de dire, quel fonds on peut faire sur les détails de quelques voyageurs, qui disent que les Islandais mangent du poisson pourri. On voit au contraire que ce n'est que la plus grossière espèce de merluche qu'ils font macérer, afin de faire fermenter, pendant quelque temps, les sucs dégoûtans et indigestes qu'elle renferme dans sa fraîcheur. On pourrait même demander s'il n'y aurait pas d'inconvénient pour la santé, de la manger peu de temps après avoir été pêchée, et faire ensuite une autre question qui est : pourquoi dans une grande partie de l'Europe, l'on ne mange le gibier qu'après avoir été gardé et avoir acquis le fumet? Je crois qu'en réponse sur ces deux objets, on peut dire que le cas des Islandais, avec certains poissons, est le même que celui du gibier gardé, puisque la fermentation des sucs naturels et superflus se fait de la même manière dans le gibier, soit quadrupède ou volatile, que dans le poisson. *Voyez les opérations chimiques de* Boerhave, *part.* 2.

Digitized by Google

Bierre.

§ 48. Les Islandais brassent de la bierre qui est assez bonne, mais ils n'en font point un usage journalier. Leur boisson ordinaire est le petit lait. Ils y ajoutent un peu d'eau, lorsqu'il a acquis le degré d'aigre et de force qu'il doit avoir. Ils appellent cette boisson *Blanda*. Les Lois du pays dont on parle [§ 29], leur permettent encore de composer une autre boisson, qui est formée d'eau et d'une douzième partie de *Syre*, qui est un excellent petit lait qu'ils ont laissé vieillir. La fermentation de leurs petits laits se fait lentement, au moyen de quoi il se forme au-dessus une écume blanche, et les particules grossières se déposent au fond. Ces bonnes gens ignorent que c'est par la fermentation que ceci s'opère, quoiqu'ils éprouvent souvent que les futailles ou autres vaisseaux dans lesquels ils conservent leur petit lait se brisent, s'ils n'ont pas soin de leur donner de l'air. Ils se servent de ce même petit lait pour mariner et confire différentes choses; mais ils éprouvent, de même, que lorsqu'il n'est point parvenu à sa perfection par la

Digitized by Google

fermentation, les objets qu'ils y mettent se gâtent; au lieu qu'ils acquièrent beaucoup de goût, et se conservent douze mois et plus, si le petit lait est bon.

Lait doux.

§ 49. Lorsque les Islandais reçoivent compagnie, ils présentent pour lors du lait à leurs convives, ainsi qu'aux étrangers qui vont les voir. C'est aussi leur boisson de régal dans les jours de grandes fêtes. Ils en font plus particulièrement usage sansqu'il ait bouilli. C'est aussi quelquefois la nourriture de leurs enfans, lorsqu'ils sont dans un âge tendre. Ils en donnent également aux malades, qui s'en trouvent très-bien. Une tonne de lait dont on a ôté la crême, coute 12 *Aln* (aune), ou deux marcs six schellings monnoie de Dannemarck.

Travaux et occupations habituels du Paysan Islandais.

Travaux habituels.

§ 50. Les hommes s'occupent une partie de l'hiver à des ouvrages en laine, à filer et faire

Digitized by Google

des bas et des camisoles en laine, ce qui est néanmoins le travail particulier des femmes. Les habitans de Kialarnes suivent toute l'année la pêche, à moins que quelques autres occupations les en distrayent.

§ 51. Au printemps, on voit tous les hommes partir de Mosfell-Sweit et de Kiosen, pour se rendre à la pêche à Seltiarnes-Naes, ou encore plus avant vers le sud. Les paysans qui n'ont pas de possessions à eux, et qui occupent conséquemment une habitation et du terrain qu'ils afferment de la couronne, sont obligés d'aller travailler depuis la Chandeleur jusqu'au jour de l'Exaltation de la Croix, sur les paquebots du roi, ou de se faire remplacer par un homme à qui il paie un rixdaler (écu de Danemarck). Dès que les glaces sont fondues, on se met à exploiter la tourbe [§ 18] ; on la met sécher et on l'entasse en petits pavillons. On la laisse ainsi jusqu'à l'automne, où chacun fait rentrer chez lui sa provision pour l'année. On l'y entasse dans des espèces de bûchers, d'autres la laisse en plein air, observant simplement de la couvrir, pour qu'elle soit moins exposée

Digitized by Google

aux injures du temps. Pendant le printems et l'été, ce sont les femmes et les enfans qui gardent et soignent le bétail; en hiver, cette tâche est réservée aux hommes. Dès que les eaux et les fontes se sont écoulées, on se met à nétoyer les prairies avec des fourches ou espèces de râteaux. On enlève la paille et autres choses qui y ont été portées par le vent, ou chariées par les eaux, et qui y nuiraient à la pousse de l'herbe. On leur donne après cela de l'engrais, en broyant ce que l'on en a de superflu, choisissant celui qui est desséché et qui a acquis une certaine dureté. On prend le premier jour de pluie pour l'étaler dans les prés. Les paysans de Mosfell-Sweit, abandonnent généralement aux femmes toute la besogne du ménage et les soins des terres, jusqu'à l'automne. Ils ne sont occupés, pendant tout ce temps-là, que de la pêche. Ceux qui se trouvent cependant à peu d'éloignement de chez eux, viennent y faire un tour tous les samedis soir, et s'en retournent le dimanche après dîner.

Fenaison.

§ 52. On commence la fenaison dès que

les foins ont acquis toute leur crue, et que la plûpart des plantes ont poussé leurs semences; ce qui arrive dans la mi-juillet; il y a cependant des années plus ou moins précoces les unes que les autres, parce que cela dépend du temps. La faulx dont se servent les Islandais, a une aune du pays, en longueur, et deux pouces de largeur. Cette lame est fixée par le moyen d'une courroie large d'un doigt, à un manche tantôt d'une aune de long, et tantôt de deux ou trois aunes. Ils appellent ce manche *Orf*. Il forme, avec la longueur de la lame, un angle droit; au lieu qu'il figure un angle aigu avec son plat ou tranchant. Les Islandais élèvent beaucoup plus la lame de leur faulx, qu'on n'a coutume de le faire chez les autres nations; ils l'aiguisent à peu près toutes les heures. Les pierres dont ils se servent pour cela, sont importées dans le pays, par la compagnie de commerce d'Islande. Malgré cela, ils passent cette lame au feu une fois dans la journée, afin de l'amincir au marteau lorsqu'elle est un peu rougie. D'après le recueil d'ordonnances dont on a parlé [§ 29], la journée d'un faucheur un peu expérimenté, est

Digitized by Google

évaluée sur une partie de prés de trente toises carrées, pourvu que le terrain soit plat et uni. On appelle une pareille portion de terrain *Dagslaata*. Après que les foins sont fauchés, ce sont les femmes qui ont soin de les ramasser avec des fourches, et les éparpiller ensuite sur les petites élévations qui se trouvent dans le voisinage, pour les sécher. Si les pluies les surprennent pendant la fenaison, ils ont soin aussitôt d'entasser les foins dans les prés même, par petits tas ou meûles ovales, et observent en même temps que leurs extrémités soient en face du vent. Ils appellent ces petits entassemens *Laun* ou *Lan*. On leur donne communément quatre pieds d'élévation, sur un pied ou deux de largeur, et huit à dix pieds de longueur. Dès que les foins sont bien secs, on les rentre dans les greniers et les y entasse. Si les habitations ne sont pas éloignées des prés, on en forme de grosses bottes que l'on y fait transporter par des hommes; autrement on les rentre avec des chevaux qu'on charge au moyen du bât, de deux bottes pareilles, en passant une de chaque côté. Deux bottes font ce qu'ils appellent un *Kapall*, que l'on vend

plus

Digitized by Google

plus ou moins cher, selon les temps et les circonstances. Il y a néanmoins un prix de taxe qui a été fixé anciennement, d'après lequel un *Kapall* d'excellent foin, bien sec, se paye 20 *Lispfound*, 20 *Aln*, ou une couronne de Danemarck, évaluée à 5 liv. 16 sous. 3 d. argent de France. Au printemps, un *Kapall* de foin se paye le double de ce qu'on l'achette subitement après la fenaison, ce qui vient sans doute de ce que ces deux bottes ne rendent pas beaucoup, parce que le foin n'a pas fermenté, et qu'il n'est pas foulé. Un *Kapall* de foin pesant environ 190 livres, se paye en été, 8 *Lispfound*, et au printemps 16. Lorsque le foin est rare, le prix augmente en proportion, on paye alors jusqu'à quarante *Lispfound* pour deux milliers pesant de foin. Lorsque les années sont bonnes, on calcule que le fourrage qu'il faut pour nourrir une vache, se monte à dix *Oere*, ce qui fait deux rixdales danoises, ou 12 liv. 11 s. 2 d. argent de France. Après que les foins sont amoncelés, foulés, couverts et chargés de pierres pour affaisser les meûles, les paysans Islandais mesurent leur provisions à la toise, et calculent, d'après cela, pour combien

de vaches ils ont de fourrage. Ils comptent communément pour une vache, une toise en carré; ce qu'ils appellent *Maale-Favn*. Ils se règle cependant aussi sur la qualité du foin et la constitution des bestiaux, et il y a des cantons où l'on compte sur plus d'une toise par vache. Ils appellent *Tada*, le foin qu'ils récoltent sur les Dunes et dans les terrains gras, et donnent le nom d'*Outhey* (foin des champs), à celui qu'ils tirent des prés et marais. Ce dernier est bon pour les chevaux et moutons, au lieu qu'ils préfèrent pour les vaches à lait, le *Tada* mêlé avec un peu d'*Outhey*. La récolte ne se termine qu'en septembre, quoiqu'il y ait des termes fixés dans le Rim, ou calendrier Islandais, quand elle doit commencer et être achevée. Il y est dit qu'elle ne doit avoir son commencement que le 13 et au plus tard le 20 juillet, et être terminée à la Saint Michel, ou fin de septembre. Comme ils divisent la durée de la récolte en deux termes, le premier finit quelques jours après la Saint Jean-Baptiste.

§ 53. La principale occupation du paysan, en automne [a], est de rassembler les moutons

que l'on a abondonnés dans les montages; il choisit ceux qui doivent être tués pour la provision de son ménage. Après cela, il se met à lever des gazons [b], pour couvrir sa maison, et l'abriter pendant l'hiver, des pluies et de neiges. Il faut faire une différence de ces mottes, d'avec celles que nous nommons tourbe, dont les Islandais se servent pour leur chauffage. Il y a trois espèces de tourbes ou mottes à brûler, dans le pays; celle qu'ils appellent *Myra-Torf*, et dont on fait usage dans ces cantons; les deux autres espèces sont le *Gronndar-Torf* et le *Kringlou-Torf*. Ils adaptent de chaque côté du bât du cheval, des civières d'une forme particulière, sur lesquelles ils chargent les mottes qui leur servent à la bâtisse. Les mottes de gazon ont neuf pieds de long sur trois de large. Ils se servent pour les couper et lever, ainsi que pour les mottes à brûler, d'un instrument particulier qu'il appellent *Torf-Liaar* (faulx à tourbes). Ils ont, pour les mottes à bâtisse, qu'ils appellent *Hnaus*, et qui forment un pentagône, un autre instrument qui ressemble à une pèle. Il forme tranchant à son extrémité

qui est garnie en fer; ils le nomment *Paal.* Vers le milieu de son manche se trouve un bord pour appuyer dessus avec le genou, et donner plus de force en l'enfonçant. Les autres travaux de l'automne, sont [c] de construire des maisons; de faire les réparations nécessaires à celles qui en ont besoin; [d] de rentrer les tourbes à brûler; [e] de donner de l'engrais aux dunes, après que l'herbe est fanée. *Voyez la planche VIII.*

§ 54. Il y a un règlement qui fixe la tâche qu'un garçon d'une bonne complexion doit faire dans sa journée, selon le genre de travail auquel on l'occupe. On a déjà dit quelque chose sur cet objet [§ 52], en parlant de la coupe des foins; de même un homme employé aux mottes et tourbes, doit couper et lever dans sa journée, sept cens mottes de gazon, avec un aide qui les entasse à mesure; ou bien neuf cens autres mottes ou tourbes, sans aide. Une fille doit, dans sa journée, ramasser et sécher le foin qu'abattent trois hommes; et en hiver, lorsqu'on l'emploie à la tisseranderie, elle est obligée de fournir, par

Digitized by Google

semaines, vingt-cinq aunes de *Vadmel* (1), ce qui fait cinq aunes par jour. On trouve dans le *Boe-Lagen*, qui est ce recueil d'ordonnances dont nous avons déjà parlé, quantité d'autres articles concernant les journées des ouvriers; cependant, pour ne pas trop nous étendre sur cela, nous dirons simplement, qu'il faut qu'un homme emploie bien son temps et ses forces, pour remplir la tâche qui lui est imposée dans sa journée. La paye est en revanche très-modique, quoiqu'elle soit maintenant beaucoup plus forte, principalement dans la partie sud, qu'elle n'a été taxée par les institutions du pays. Un garçon de maison, bon travailleur, ne gagne, dans son année, que quatre rixdales, (25 liv. 2 s. 4 d. argent de France); et une fille de maison, la moitié. Un *Loesemand* (homme qui travaille à la journée) qui s'engage chez un paysan, pour le temps de la récolte, gagne huit rixdales; et s'il est employé tout l'été à ces travaux rudes et pénibles, il gagne, par jour,

(1) Étoffe de laine dont ils font la plûpart de leurs vêtemens.

Digitized by Google

dix poissons ou un marc d'empire, de dix schellings, évaluée à environ 1 liv. 5 s, argent de France. Il y a plusieurs années que cette dernière taxe a été suivie dans toute la partie méridionale de l'Islande. Les anciennes institutions du pays, ainsi que les nouvelles ordonnances à ce sujet, prouvent que les Islandais regardaient comme contraire au bien public, et désavantageux pour chaque paysan en particulier, de fixer trop haut le prix de la journée. Il est dit expressément dans le *Graagaas*, ou receuil des loix de l'Islande, avant que ce pays ait passé sous la domination des rois du nord, qu'un ouvrier ne doit gagner depuis le commencement du printemps jusqu'à mi-été, c'est-à-dire, jusqu'au commencement d'août, qu'un demi marc, ou quatre onces pesant en argent, ce qui fait quatre rixdales, au taux où était alors l'argent. Il y est stipulé ensuite qu'il doit travailler le restant de l'été, et tout le courant de l'hiver, uniquement pour la nourriture. On déduit donc de-là, qu'un garçon, ou ouvrier gagnait quatre rixdales de gage, par an, non compris la nourriture; et que lorsqu'il n'était point occupé

Digitized by Google

aux travaux de la campagne, on l'employait à toutes les autres choses nécessaires dans la maison, ainsi qu'à faire les haies d'enclos. Ceux qu'on n'employait qu'à garder et soigner les troupeaux, avaient moins de gages. Celui par exemple qui soignait trente moutons ne recevait que vingt aunes de *Vadmel*. Quiconque se serait avisé de prendre, demander ou donner des gages au-dessus de la taxe, était condamné à une amende de trois marcs, c'est-à-dire 25 rixdales. Il était néanmoins permis aux artisans qui construisaient des maisons pour des gens aisés, ou des ponts et autres objets semblables, de se faire payer au-dessus de la taxe fixée pour les journées; il en était de même pour ceux qui possédaient des arts, ou qui entreprenaient des travaux rudes et pénibles. Ces loix concernant la taxe des journées, furent entièrement omises ou oubliées dans le code du roi *Magnus Lagabœter*, rédigé par *Jonsbog*. C'est ce qui obligea dans la suite la magistrature du pays, à les remettre en vigueur par de nouvelles ordonnances, après que les institutions du *Graagaas* furent tombées en oubli. Les anciennes loix sur les journées, furent

Digitized by Google

d'abord renouvellées en 1531, par le bailly *Are Jonson*. Parurent ensuite, en 1685, les apostilles de *Bessestad*, dont l'article 12 était relatif à l'objet dont on traite. Cette institution fut confirmée en 1689, par le tribunal de justice. En 1720, il parût un acte confirmatif, émané du même tribunal. Tous ces différens actes portent unanimement, que les gages d'un garçon fort et robuste, obligé de faire tous les travaux d'une maison, soit pour l'intérieur, soit pour la campagne, seront, non compris la nourriture, de huit aunes de *Vadmel* et dix *Oere*, ou bien deux rixdales, ce qui fait ensemble, un peu plus de trois rixdalles, parce que, par l'acte de 1720, les huit aunes de *Vadmel*, sont évaluées à quatre marcs numéraire. Si un garçon a d'ailleurs, quelqu'autres talens, comme par exemple, de faire des ustensiles de ménage, en bois ou en fer, il lui sera alloué douze aunes de *Vadmel* et quatre rixdales en argent. On fixait à une bonne fille de maison, capable de faire tout ce qui concerne le ménage, et sachant travailler la laine, cinq aunes de *Vadmel*, et le restant en argent, pour faire en total la somme de deux rixdales, par an.

Digitized by Google

§ 55. Quoique l'on ne se soit pas très-étendu ici sur cet objet, ce que l'on a dit suffit pour faire voir ce qu'on observait en Islande, sur l'article des ouvriers et de la main-d'œuvre. Ce que l'on payait, ne paraît presque rien en comparaison des autres pays ; mais c'est bien suffisant pour l'Islande, où toutes les marchandises étaient et sont encore à très-bas prix, et où l'argent est très-rare. Comment serait-il possible au pauvre paysan de se procurer du monde pour l'aider dans ses travaux, si la main-d'œuvre était trop cher. Il en serait de lui comme dans les colonies Anglaises de l'Amérique, où les journées sont à un taux si haut, qu'il n'est pas possible qu'un homme de la campagne puisse se procurer les ouvriers nécessaires.

§ 56. Il était autrefois d'usage qu'un paysan à son aise et qui n'était point serf, récompensait toujours les longs et fidèles services d'un homme ou fille qu'il avait eu à ses gages. Au moment où ils se mariaient, il leur donnait des meubles, des ustensiles, des outils en assez grande quantité pour pouvoir se

Digitized by Google

tirer d'affaire dans un commencement de ménage. Il y ajoutait quelquefois une vache, quelques moutons, ou bien un veau et quelques agneaux. Cet espoir de récompense les encourageait beaucoup au travail et à la fidélité; mais cet usage est tombé peu-à-peu en désuétude, et dans le seizième siècle il n'en était déjà presque plus question.

Industrie naturelle des Islandais.

§ 57. Quoique les Islandais ne soient pas à même de se faire instruire comme chez les autres nations, dans différens genres de métiers, il y en a cependant à qui la nature donne assez d'adresse et de génie pour apprendre d'eux-mêmes à fabriquer toutes sortes d'ustensiles de ménage, soit en cuivre, en fer, en bois ou en toute autre matière. Ils y réussissent assez bien, pour qu'on puisse les employer à l'usage auquel ils sont destinés, mais il ne faut pas leur demander qu'ils soient aussi bien, ni aussi proprement travaillés que par nos ouvriers, qui ont passé par un long apprentissage. On en rencontre aussi qui ont tout autant de talent que nos meilleurs

Digitized by Google

ouvriers, et il n'y a pas de paroisse où l'on ne trouve au moins un de ces *Smidour* (1). Ces hommes travaillent en bois ou en métal, tout ce que l'on peut desirer ; il y a cependant certains articles dans lesquels ils excellent plus que dans d'autres. Il y en a, par exemple, qui sont très-habiles, pour les ouvrages en bois, pour la construction des maisons, pour planchéyer ou lambrisser l'intérieur des appartemens, ainsi que pour fabriquer toutes sortes de vases, tant grand que petits ; faire des faulx, construire des barques et canots de pêcheurs et tous les ustenciles qui leur sont propres, sans compter cent autres choses semblables. D'autres excellent dans les ouvrages en fer, comme outils de diverses espèces, petites haches, scies, grosses vrilles, lames de rabots, de couteaux, de faulx, clous, fers à cheval, serrures, clefs, pièges et autres articles de ce genre. D'autres, font en cuivre et en laiton, différens objets de parure, comme boutons, boucles, ceintures de femmes, anneaux,

(1) Les Islandais comprennent sous ce nom de *Smidour* un homme qui sait toutes sortes de métiers.

Digitized by Google

garnitures de selles et de harnois, etc. D'autres enfin, travaillent très-proprement l'argent; ils en font différens objets de parure pour les femmes, partie unie, partie bosselée et ciselée, des boutons, des gaînes, manches de couteaux et autres articles semblables. Quoique les habitans du district de Kiosar ne fassent pas de cas de ces objets de luxe, ils ont cependant parmi eux des *Smidours* très-en état de les fabriquer tout aussi bien que les autres articles de nécessité dont on a parlé. Les négocians apportent cependant en Islande différens articles en fer, par exemple, de grosses enclumes, des scies, des marteaux, des fers à ferrer les chevaux et autres choses semblables. Ils en ont du débit, parce que tout cela est mieux travaillé et se vend à meilleur marché que ce qui se fait dans le pays; mais il faut avouer, en même temps, que ce que les Islandais fabriquent chez eux, est beaucoup plus solide que ce qu'on leur apporte du dehors. Ce peuple est aussi très-industrieux à inventer toutes sortes de traquets, de pièges et d'hameçons pour prendre les renards, les chiens marins, les oiseaux et le saumon. Nous

Digitized by Google

en parlerons avec plus de détails à l'article où nos voyageurs traitent de ces objets, d'autant plus que les habitans de cette contrée ne font pas généralement usage de ces divers expédiens.

Supputation des temps, ou calendrier des Islandais.

§ 58. La supputation et division des temps en années et mois sont très-anciennes chez les Islandais, quoique cette connaissance leur soit venue des nations étrangères. Nous ne nous étendrons pas ici sur cet objet, puisqu'il fait partie de la description générale du pays, et que les calendriers imprimés présentent le tableau de ce que l'on pourrait desirer à ce sujet. On se borne donc à parler simplement du mode que les paysans ont adopté pour diviser le jour en heures.

§ 59. C'est par le cours du soleil et par des régions principales de l'horison que l'on était parvenu, dans les siècles les plus reculés, à trouver une division des temps. Les premiers habitans d'Islande partagèrent le jour en huit parties égales, et donnèrent le nom

Digitized by Google

de *Dagsmaurk* (signes du jour) aux demi-parties ou points intermédiaires. Ce qu'il y a de particulier, et à quoi on n'a pas encore fait beaucoup attention, c'est qu'ils n'ont pas divisé l'horison sur les quatre vents cardinaux; mais, d'après les besoins de leur vie économique. Nos voyageurs ont fait cette observation dans toute la partie supérieure de l'île, où l'on a pas encore songé à régler au moyen d'une boussole ou d'un cadran solaire, les *Dagsmaurk* où signes du jour. Voici qu'elle était cette division. Ils appellaient *Midour-Morgen*, le temps où le soleil se trouve à l'est, ce qui marque six heures à notre pendule, au lieu qu'il n'était que cinq heures ou cinq heures et demie du matin chez eux, parce qu'ils nous devançaient d'une heure ou d'une heure et demie. *Midour-Morgen*, d'après le *Graagaas*, est la même chose qu'*Hirdis - Rismael* (le lever du berger); leur *Dagmaal* était lorsque le soleil est au sud-est et marque neuf heures du matin à notre pendule, ce qui ne faisait chez eux que sept heures et demie. *Gaadegue* (haut jour), lorsque le soleil est plein sud et marque le

Digitized by Google

midi, ne faisait à leur calcul que dix heures et demie ou onze heures. On ignore la dénomination qu'ils donnaient au terme de trois heures, lorsque le soleil est au sud-ouest, et leur *Mitour-Artan* marquait les six heures du soir, lorsque le soleil est à l'ouest. Ces deux termes correspondent parfaitement avec les nôtres, au lieu que leur *Nattmaal*, lorsque le soleil est nord-ouest et marque chez nous les neuf heures, n'en faisait chez eux que huit. *Midnœtta* était leur minuit, et *Otta* trois heures du matin. Nos voyageurs ont eu nombre d'occasions de se procurer des renseignemens exactes sur ce que l'on vient de dire. Cette division est toute autre sur les côtes, principalement où il y a beaucoup de ports qui ont été fréquentés par les étrangers. Il y a même des endroits où l'on a deux *Dagmaal* et *Gaadegue*, parce que les habitans instruits par les étrangers, que leur pendule n'accordait pas avec la nôtre, ont réglé ces signes d'après une montre, ou le plus souvent d'après une boussole, sans avoir cependant égard à la déclinaison de l'aiguille.

§ 60. Il n'y a pas de doute que les

Digitized by Google

anciens Islandais n'ayent eu un but dans leur division particulière des parties du jour. Il paraît qu'ils ont eu pour principe de commencer et terminer de bonne heure leurs travaux journaliers, et de donner le temps aux ouvriers de se délasser et de se remettre de leurs fatigues. Ils avaient aussi des heures marquées de la nuit et du jour pour traire les vaches, ce qu'ils observent encore à présent. Dans la plus grande partie de ce district, les habitans ont leur midi à onze heures, quoiqu'ils n'ignorent point que le midi ne doit être que lorsque le cadran marque les douze heures, terme auquel ils donnent malgré cela le nom qui lui est propre, puisqu'ils l'appellent *Middague* et *Midmounda* (midi). On voit donc qu'ils tiennent encore strictement à leur ancienne division et qu'ils font leur midi, comme nous avons dit, à onze heures, qu'ils appellent *Letingia-Hadegue* (le midi des paresseux). Ils suivent, sans doute, ce principe, parce qu'ils aiment à diner de bonne heure, pour se remettre ensuite au travail, et le cesser plutôt que l'on ne fait ailleurs.

Digitized by Google

§ 61. Il est vrai, comme dit *Horrebows* (1), que les habitans de ce canton, et en général ceux qui demeurent le long des côtes, se règlent pour les heures du jour, sur le flux et le reflux de la mer, et cela principalement lorsqu'un air épais et condensé leur cache le soleil pendant plusieurs jours. On sait d'ailleurs (2), que le temps du flux et reflux de la mer ne s'accorde point avec les phases de la lune, puisque le plus haut et le plus bas flux et reflux arrivent deux jours après les changemens de cette planète et presque jamais avant. Les habitans du pays sont parfaitement au fait de cette espèce de désordre qui se fait dans la nature. Ils lui ont même donné une dénomination, et l'appellent *Efter Stroemme* (flux postérieur), principalement lorsqu'il a lieu après un flux considérable, qu'ils caractérisent par le nom de *Stor Stroemme*. Ils ne se règlent cependant point d'après cela, car lorsqu'ils sont plusieurs jours sans voir le soleil, ils s'occupent peu des heures, et ne les combinent

(1) Mémoire sur l'Islande, §. 80, en danois.

(2) Mercure danois, mai 1734.

Digitized by Google

pour lors qu'au hasard, d'après l'ascension, ou la chûte des eaux de la mer; encore ne le font-ils que pour se retrouver dans leurs occupations, ou tâche des travaux de la journée. Cette irrégularité dans le flux et reflux de la mer, ou cette déclinaison de la lune, que l'on remarque en Islande, peuvent être regardées comme une espèce de phénomène. Il faut que l'on en ait eu connaissance dans le pays, dans les temps les plus reculés, car le nom que les habitans lui appliquent est très-ancien. Nous avons vu depuis, c'est-à-dire à des époques très-modernes, des marins expérimentés et sur-tout des savans occupés à rechercher la cause de cette bisarrerie de la nature (1).

§ 62. Les habitans de ce district et autres qui vivent dispersés dans la campagne se règlent beaucoup pour les heures, sur le cours des astres, principalement en hiver, lorsque les nuits sont très-longues. Ceux néanmoins sur lesquels ils établissent leur combinaison,

(1) Voyez un Ouvrage anglais intitulé: *Childneys Nat. Rarities of Midlesex.*

Digitized by Google

ne sont que la lune, les pleïades, la petite ourse, et quelques autres étoiles. Ces bonnes gens sont en général peu instruits en astronomie, et ne connaissent que très-peu d'étoiles par leur nom. Il paraît cependant que les anciens Islandais l'étaient d'avantage. Il existe un ancien manuscrit chronologique, intitulé *Blanda*, qui traite des étoiles et du cours du soleil et de la lune. L'auteur de cet écrit vivait à peu près dans le treizième siècle. Il cite dans différens passages, un ancien astronome Islandais, très-renommé, à qui les connaissances et le savoir avaient fait donner le surnom de *Stiorn Oddes*.

§ 63. Un ouvrage assez curieux, imprimé à Copenhague, en 1739, et intitulé *Fingra-Rüm*, ou le Dactylisme de l'évêque *Anerson*, nous fait voir à quel degré les Islandais étaient venus dans le comput digital, c'est-à-dire, dans une méthode de computer le temps, d'après certains signes de la main et des articulations des doigts. Il y en a qui y sont encore très-routinés.

Digitized by Google

Selles et Báts des chevaux.

§ 64. Les habitans de ce canton et du district de Gouldbringue, n'aiment pas à voyager. Il est rare qu'ils sortent du district, et il y en a beaucoup qui ne sont jamais venus jusqu'à ses limites. Leurs courses ordinaires sont d'aller de chez eux à l'église, et de s'en retourner par la même route. En hiver, lorsqu'il gèle, hommes et femmes, tout le monde s'y rend à pied; on y va au contraire à cheval, dans les temps de dégel parce que les chemins sont peu pratiquables. Il n'y a pas un paysan qui n'ait un cheval au moins dans son écurie, destiné pour ainsi dire qu'à ce seul usage. En été tout le monde y va à cheval, quelque petite que soit la distance; on dirait que c'est par partie de plaisir. L'Islandais ne se sert pas de selle, lorsqu'il monte à cheval pour se rendre simplement dans ses champs et qu'il ne s'écarte pas de son habitation. Il ne met pour lors sur le cheval, qu'une espèce de coussin en laine, qu'il appelle *Thosn*. Il a environ six pieds de long, un demi pied de large, et un

Digitized by Google

pouce et demi d'épaisseur. Il le ploye avec art, et l'assujétit avec une sangle. Lorsqu'il s'agit d'aller à l'église, on met par dessus ce coussin une selle à peu-près de la forme des nôtres, à l'exception qu'elle est plus forte. Ces selles sont couvertes de cuir noir, et garnies en cuivre jaune. Elles coutent quatre à cinq rixdales lorsqu'elles sont bien faites. Les étrillers, la bride et la croupière sont garnis de même. Les boucles et clous sont du même métal. Les selles qui servent aux hommes, n'ont point de poitrail. On se sert de cuir de bœuf pour les selles, et en général pour tout ce qui est harnois. On le prépare en tendant bien les peaux pour les faire sécher. On les frotte et imbibe après cela avec de l'huile de poisson, et on les bat légèrement et fréquemment avec une forte houssine. On les foule ensuite avec les pieds, jusqu'à ce qu'elles deviennent bien molles et maniables. On les finit en les noircissant, ou bien en leur donnant une couleur rouge avec la rouille de fer, ou l'écorce de bouleau. On suit à peu près la même méthode pour préparer les peaux de veau et de mouton.

Digitized by Google

Il est assez d'usage, que lorsqu'il ne s'agit que d'aller à l'église, les hommes mettent leurs femmes en croupe derrière eux ; mais elles font face à gauche; c'est-à-dire que leur, bras gauche donne sur le dos du cavalier, ce qui est tout le contraire chez nous. On remarque cependant que les femmes observent presque généralement la même position en Angleterre. Dans les autres parties de l'île, les femmes montent fréquemment seules à cheval, se servant d'une selle à siège, comme on en voit encore en Dannemarck et ailleurs. Elles sont néanmoins garnies et ornées tout différemment. On les couvre communément de drap bleu ou vert, et les enjolive de plaques de cuivre jaune, sur lesquelles sont incrustées toutes sortes de figures d'animaux, commes des lions, des ours et des oiseaux. Il pend de chaque côté de la selle un morceau de drap en carré. La bride, les courroies du poitrail et de la croupière sont richement garnies de clous formant boutons. Il faut dire que ce ne sont que les gens aisés qui se servent de pareils harnachemens, car une selle semblable, de première qualité, faite dans le pays, coute

Digitized by Google

vingt rixdales. On en voit plus rarement à Kiosar que dans les autres parties de l'île.

§ 65. Lorsqu'ils vont plus loin que l'église, comme par exemple à la ville ou dans les endroits où sont les maisons de commerce, pour acheter du poisson, ou bien où leurs affaires les appellent, ils emmènent avec eux, un ou deux chevaux de bât. Ces bâts reposent sur une motte de gazon, et sont assujétis par trois sangles. (§ 22. É). Leurs sangles en général, soit pour les bâts, soit pour les selles, sont faites de crins. Ces bâts ont de chaque côté du cheval, trois crochets en ligne, sur lesquels ils chargent les paquets ou ballots.

Amusemens des Islandais.

§ 66. Nous voyons par les historiens du nord, que les anciens Islandais avaient différens jeux qui leur servaient de récréations et d'amusemens, et dans lesquels les acteurs jouissaient autant que les spectateurs. Il n'en est pas de même des habitans actuels du district de Kiosar, car ils n'ont goût à aucun

Digitized by Google

plaisir, en quoi ils sont vraiment à plaindre, principalement en hiver, où ils se trouvent claquemurés chez eux, et où rien ne les distrait des soucis et des peines inséparables des soins du ménage.

§ 67. De tous ces jeux qui étaient anciennement en vogue en Islande, on n'y connait plus que l'exercice de la lutte (1). En en conservant l'usage, on a ausi conservé les termes que les champions donnaient à chaque mouvement ou détour qu'ils faisaient. Ils ont tous leur nom particulier, tels que *Miadmar*, *Bragd*, *Hal-Krokour*, *Sveifla* et autres. Cet exercice joint l'utile à l'agréable, car il n'y en a point qui donne plus d'agilité et de souplesse aux muscles. On voit les hommes les plus petits, et qui paraissent les plus faibles, renverser en une minute les plus grands et les plus robustes; il ne s'agit donc que du grand usage et de l'adresse. On voyait autrefois les hommes les plus courageux et des principales familles

(1) *Ars luctatoria*, en islandais *Gliimon-List.*

Digitized by Google

du pays, s'adonner à cet exercice; au lieu qu'à présent, il n'y a que les jeunes gens qui s'en amusent, sur-tout dans les endroits où il y a un siège épiscopal. On en trouve encore qui y excellent à un tel degré, qu'ils sont renommés dans tout le pays. A Kialarnes, où la pêche dure toute l'année, on s'exerce beaucoup à la lutte, en hiver et au printemps; mais principalement en hiver lorsqu'il n'y a pas moyen de pêcher, à cause des brisans. Ils ont encore outre leur lutte réglée, une autre manière de lutter particulière, qu'ils appellent *Lausé-Toek*. Elle consiste à saisir son adversaire par les épaules, pour le renverser. Cette manière de lutter, où il y a très-peu d'art, est sans doute celle qui a été le plus anciennement en usage. Elle consiste moins dans l'agilité à transposer les jambes, et dans l'adresse du corps, que dans la force et les mouvemens de la tête. Elle approche de celle des Anglais, dans laquelle les habitans du comté de Cornwallis, excellent.

Lecture.

§ 68. Le passe-temps le plus noble, était

Digitized by Google

sans contredit, celui qui servait de délassement aux Islandais, dans les commencemens que cette île fut habitée. C'était de lire publiquement leur *Gamla-Sagar*, qui est l'histoire du pays, rédigée en langue Islandaise. Avant que l'on eut commencé de s'occuper sérieusement d'écrire l'histoire (ce qui a eu lieu environ deux siècles avant la première population de l'Islande), on se contentait de raconter dans les sociétés, les avantures et autres faits dignes de faire époque. On choisissait pour cela, ceux qui étaient le mieux instruits et qui possédaient le talent de la parole. C'était communément des anciens bardes, ou des poëtes, ou enfin des personnes de distinction, qui s'exerçaient à cela. S'il se trouvait quelqu'un dans la compagnie, qui se mit à raconter une histoire avec plus de précision et de détails, il en était justement récompensé par l'approbation et les applaudissemens des auditeurs. D'après cela, on s'occupait à en conserver la mémoire en en faisant sculpter ou peindre le tableau sur les portes, sur les couchettes de lit, et sur les planches qui lambrissaient en quelque

Digitized by Google

manière les appartemens. Ce n'est que dans le treizième siècle que les Islandais s'appliquèrent sérieusement à écrire l'histoire de leur pays et des autres contrées du nord. Ils ont conservé, malgré cela, la coutume de raconter verbalement des anecdotes et des faits qui peuvent faire époque; leur *Stourlounga-Saga*, et l'histoire du roi *Haguen* l'ancien, font la preuve de ce quon avance. Ce sont principalement les soirées que l'on emploie à ce passe-temps, c'est-à-dire, l'intervalle qui a lieu entre le déclin du jour et l'obscurité; car dès qu'il y a de la lumière, on se met à une lecture historique. On choisit pour lecteur un jeune homme de la maison, qui lise bien, ou on laisse cette préférence à un des convives, s'il s'en trouve. Lorsque le maître de la maison aime l'histoire, il a soin de se procurer un assez grand nombre de livres, pour s'occuper, lui et sa famille, pendant les tristes soirées de l'hiver. On se les prête réciproquement entre voisins et amis. Cette lecture a un double avantage, l'instruction et le délassement : elle sert aussi à tenir éveillées les personnes qui travaillent

Digitized by Google

en soirées. Depuis le quatorzième siècle, des poëtes se sont occupés à mettre beaucoup d'anecdotes historiques en vers, afin de rendre ce délassement plus agréable encore : c'est ce qu'ils appellent *Rimour*. Elles se récitent alors à voix haute, et en chants.

§ 69. Nous observerons que leur *Saugou-Lestour* (lecture de leur histoire) n'est pas aussi en vogue dans la partie méridionale que dans l'intérieur de l'île. Elle a de même beaucoup déchu dans tout le pays. Ceci vient sans doute de ce que les personnes de rang ne s'en occupent plus autant qu'ils le faisaient jadis, et qu'il y a actuellement peu d'Islandais qui s'attachent à écrire leur langue dans sa pureté.

Langue Islandaise.

§ 70. On parle assez bien l'Islandais dans le district de Kiosar, et l'on aurait tort de croire que le faible changement que l'on remarque dans la prononciation de quelques mots, puisse former un dialecte particulier. Cependant, il est de fait que l'on s'apperçoit

Digitized by Google

dans quelques cantons, d'une différence très-marquée pour ce qui concerne la pureté de la langue. Si on la parle encore assez bien dans la partie supérieure de l'île, elle se trouve en revanche mêlée de quantité de mots étrangers, sur les côtes, et où il y a des ports fréquentés par les autres nations. On y trouve principalement un mélange très-sensible, de mots Danois et Norwégiens. Ce qu'il y a de plus remarquable encore, c'est que l'on observe dans les actes juridiques, comme procès-verbaux, minutes, contrats et autres pièces semblables, tant de mots danois, allemands, français et latins, qu'il est impossible que le peuple en comprenne la moitié. A quoi attribuer cette corruption ? est-ce à un esprit de frivolité qui porte beaucoup de personnes à s'attacher plus essentiellement aux langues étrangères qu'à la leur ? ou bien doit-on en rapporter la cause à une espèce de nécessité, depuis que l'on a introduit en Islande, la jurisprudence Norwégienne ? Est-ce enfin à une pure négligence à empêcher la propagation des abus, d'où il résulte toujours une décadence quelconque ?

Digitized by Google

On voit même ceux qui se piquent d'écrire leur langue dans sa pureté, y mêler quantité de mots latins et autres, et se servir d'expressions et de tournures de phrases qui lui sont entièrement étrangères. Malgré cela, l'ancien idiôme Islandais n'est pas encore perdu; car il n'y a pas un coin dans l'île, où le paysan le moins instruit, ne comprenne mot pour mot les anciennes *Sagas*, et ne les écoute avec plaisir. On voit qu'il en saisit exactement le contenu, puisque, quelque rapide que soit la lecture, il les rend dans tout leur sens et dans toute leur teneur. Il faut faire cependant une exception, pour ce qui est des anciennes chansons, et sur-tout de mots anciens qui ne sont pas usités; aussi les a-t-on abandonné de tous temps aux savans, et c'est à eux qu'on laisse le soin de les interpréter et analyser. Nous observerons encore que l'ancien mode d'épeler les lettres, et la différence dans la prononciation, rendent plusieurs écrits très-obcurs et même inintelligibles à la classe qui n'est pas instruite. Cela n'est pas étonnant, puisque l'on sait que dans les temps les plus reculés, il

Digitized by Google

fallait étudier les poëtes pour les comprendre (1).

Ce que l'on vient de dire de l'introduction et du mélange de tant de mots étrangers dans la langue Islandaise, et du peu de soin que mettent les gens de lettres à l'écrire avec pureté, doit faire craindre qu'elle ne se perde tout à fait, tandis que c'est une des plus anciennes de nos langues vivantes. Ce qui pourrait encore en provoquer la chûte, c'est le peu de cas que la plûpart des Islandais font de leur langue. Ne serait-il pas en quelque façon de la gloire des Norwégiens et des Danois, leurs voisins, d'empêcher cette décadence.

Jeux.

§ 71. Les habitans de cette contrée, de même ceux des autres parties de l'île, jouent différens jeux et y attachent même une espèce d'intérêt. Ils s'amusent beaucoup du jeu d'échecs ; il y a cependant peu de personnes dans ce district qui le connaissent. On

(1) Voyez la *Vigagloum-Saga*, la *Grettis-Saga*, et autres.

Digitized by Google

y joue encore aux dames, qu'ils appellent *Kiotra*; mais ils ont des variations absolument inconnues aux étrangers, comme par exemple: leur *Myloue*, leur *Foeringar-Tafl*, leur *Gada-Tafl* et autres semblables, très-communes chez eux. Ils jouent pareillement aux cartes, et possèdent divers jeux de ce genre, tels que l'*Alkort*, le *Hand-Karrer*, le *Trouspill*, le *Pamphile* et autres. Ce dernier paraît être ce que nous appellons le lansquenet. Quoiqu'il soit dit ci-dessus que les Islandais attachent de l'intérêt au jeu, on observe qu'ils ne jouent jamais d'argent, ni toute autre chose. Selon toute apparence, il n'en était pas de même anciennement, c'est-à-dire, lorsqu'il y avait beaucoup de numéraire dans le pays, et c'est sans doute les abus qui existaient alors, qui ont donné lieu à certaines ordonnances contre le jeu (1), principalement dans les onzième et douzième siècle. Il y en a une (2) qui dit, que quiconque jouera de l'argent ou toute

(1) Voyez *Jonsb. Thiota. B. chap.* 18.

(2) Voyez l'ancien code de lois intitulé : *Graasaagsen*, *part.* 1. *Chap.* 7.

autre

Digitized by Google

autre chose, sera regardé comme *Fiorbaugs-Mann*, c'est-à-dire, comme un homme mis hors de la loi; de manière que chacun pouvait l'attaquer et l'arrêter comme tel: il n'y avait d'asyle pour lui, que sa maison et le chemin qui y conduisait. L'ordonnance prononce en même temps confiscation de biens.

Règne animal.

§ 72. L'on ne s'étendra ici sur le règne animal, qu'autant qu'il est nécessaire pour donner une idée de ce qui concerne la vie économique des habitans de ce district : on détaillera cependant ce que cette contrée a de particulier en ce genre aux autres parties de l'île.

Chevaux.

§ 73. Il y a très-peu de chevaux dans ce district en comparaison des autres, où ils sont beaucoup plus nécessaires. Les habitans de la contrée de Kiosar ne les employent qu'en été pour les travaux journaliers, qui sont toujours à la proximité de leurs habitations. Ils

Digitized by Google

s'en servent aussi quelquefois par corvée, comme pour conduire le baillif du canton, au lieu où se tient la cour de justice. Tous les transports de denrées et poissons se font par eau. Ils ont du fromage et du beurre, et n'ont pas besoin d'en tirer d'autre part. Il n'existe point de harras (1) dans ce district; on n'y voit même pas un seul cheval de monture (2), dont on fasse une distinction marquée d'avec les autres chevaux qui servent journellement pour le travail (3). Voici le prix des chevaux. Une jument, bien constituée et sans défauts, coûte deux rixdales: un bon cheval de travail, trois rixdales, à condition qu'il ait ses cinq ans, et ne passe pas douze ans. C'est le même prix qu'on trouve fixé dans le *Jonsbog* (4); mais ils sont plus chers dans les autres contrées, où l'on en fait plus de cas, où ils sont plus nécessaires que dans celle-ci, et où ils sont meilleurs et plus vigoureux.

(1) *Stood* en islandais.
(2) *Goedingar* en island.
(3) Klaarar (cheval de travail).
(4) Voyez le *Koupa. B. chap.* 6.

Digitized by Google

Bêtes à cornes.

§ 74. Ce district est assez riche en bêtes à cornes (1) (§ 28, 29 et suivans); mais l'on n'en tire pas aussi bon parti qu'ailleurs. On rencontre quelques bœufs sauvages sur les montagnes, principalement dans les landes de Mosfell et dans le Stouflounga-Beg. Ils ont tous leur propriétaire, qui a soin de les marquer, afin de les rassembler lors de la récolte, et les faire rentrer dans l'habitation.

Une bonne vache à lait, de huit ans, et qui a vêlé deux fois, coûte cent ou cent vingt aunes. C'est delà que les Islandais ont formé le mot de *Kuguildé*, qui signifie prix de vache, et qui fait la somme de quatre rixdales en espèces, ce qui équivaut à leur autre manière de compter, puisque trente aunes font la valeur d'une rixdale. Un bœuf de trois ou quatre ans coûte autant qu'une vache, telle que nous venons de la spécifier; au lieu qu'un bœuf de huit ans revient à deux cens aunes, ou huit rixdales en espèces. Le prix n'est pas toujours

(1) *Naut* en isl.

Digitized by Google

le même ; il y a des années où il hausse sensiblement, principalement pour les vaches à lait; elles coûtent alors cinq rixdales et plus. On voit des bœufs et des vaches de différentes couleurs; mais la plûpart sont sans cornes, et ceux qui en ont, les ont très-courtes. M. *Htalle* s'est trompé, en disant dans son Histoire Naturelle sur le règne animal, qu'il n'y a en Islande aucun bœuf, ni vache avec des cornes : il a été induit en erreur, en copiant *Anderson*. Anciennement que l'on servait pour gobelets des cornes de bœuf, les Islandais avaient une composition grasse, dont ils les impregnaient au soc pour les aggrandir. Ils leur donnaient en même temps la forme de vases à boire, en les forçant par des ligatures à prendre la figure qu'ils leur destinaient. On rencontre encore de ces vases garnis de cercles de cuivre jaune ou d'argent. Il y en a dont le dos figure un dragon ou une loutre, et le vase repose sur deux pieds de crapaud ou d'oiseau. Il y en a aussi dont le couvercle représente une tête de dragon, d'oiseau, ou toute autre figure.

Les paysans ont attention de mettre les

Digitized by Google

vaches au taureau à des termes fixes, afin qu'elles donnent du lait tout l'hiver, et pour pouvoir, après qu'elles ont vêlé, être soignées par ceux à qui on confie le soin des bestiaux. Ils employent le *Chorion* et l'*ammium* des vaches pour garnir les chassis de leurs croisées. Ils mettent sécher le premier, après l'avoir bien lavé; ils soufflent l'autre comme une vessie, pour le faire sécher. Ils les conservent dans cet état pour s'en servir au besoin. Les chassis de certaines croisées sont carrés et comportent huit carreaux. La plûpart sont ronds, construits avec de minces baguettes de saule. Les peaux dont nous venons de parler, donnent presqu'autant de jour que le vitrage le plus pur. Ils appellent leurs croisées rondes *Skiaa* ou *Skiaar*, nom qui est aussi usité en Norwège. On voit néanmoins beaucoup de maison de paysans avec des carreaux de verre (1).

On laisse les veaux auprès de la mère pendant 15 jours: elle les soigne d'après son instinct.

(1) Nous attesterons ceci avec *Horrebows*. Voyez cet auteur, §. 28 de l'original en allemand, et chaap. 30, tom. 1. de la traduction française.

Digitized by Google

Passé ce temps, on ne les nourrit qu'avec du lait. Lors qu'un veau a pris assez de force, on coupe le lait avec de l'eau, et on y joint un peu de foin haché : on ne lui donne ensuite que du foin et de l'eau, dans laquelle on met un peu de petit lait. Il faut qu'une vache soit bonne, pour qu'elle donne, après avoir vélé, vingt pôts de lait par jour. Elles en donnent davantage dans les parties septentrionale et occidentale de l'île (§ 28). Les Islandais ont un mét particulier, qu'ils préparent avec le premier lait : ils l'appellent *danse de veau*.

Moutons.

§ 75. On ne voit pas autant de moutons dans ce canton que dans le reste de l'île, et ceux qu'on y élève, ne sont pas d'aussi bonne qualité, quoique l'on convienne généralement que cet animal est d'un bien meilleur rapport que tout autre bétail, par le lait, le beurre et la laine qu'il fournit. On n'a qu'une espèce de mouton en Islande : ils ont les oreilles pointues et la queue courte. La plûpart ont des cornes ; les uns n'en ont que deux, les autres en ont trois, quatre et même davantage

Digitized by Google

Ces cornes ne sont pas aussi les mêmes; les uns les portent en avant, les autres en arrière; ils y en a qui les ont sur les côtés : il y en a qui forment le cornet, les autres sont droites. Cette variété n'est qu'un simple jeu de la nature; elle ne différencie nullement l'espèce du mouton, qui demeure toujours la même. Voici le prix du petit bétail. Six brebis, de deux à quatre ans, et ayant leur première laine, coûtent au printemps et en automne, avec leurs agneaux, un *Kvigild* (§ 74.), ce qui fait quatre rixdales; ce n'est cependant qu'à condition qu'elles ayent assez de lait pour nourrir leurs agneaux. On se règle sur le même taux pour huit brebis en état de nourrir leurs agneaux, de même que pour six moutons de trois ans, ou pour douze d'un an. Un *Soyd*, ou mouton de quatre ans, coûte cinq *Œre*, qui font une rixdale en espèces. Un *Vactt* ou cinq *Lispfund* de laine coûtent quatre aunes ou huit marcs en espèces. D'après *Jonsbog*, un mouton doit donner dans le temps de la tonte, quatre livres de laine au moins. Un mouton d'Islande fournit conséquemment plus de laine qu'un des nôtres, espèce ordinaire.

Digitized by Google

L'ordonnance (1) porte que l'on ne mettra les brebis au belier qu'en novembre, et que dès les premiers jours d'hiver les beliers doivent être renfermés; elle condamne à dommage et intérêts ceux qui y contreviendraient, soit par négligence ou autrement, par le désavantage qui peut résulter de les accoupler de trop bonne heure. Cette ordonnance est encore en pleine vigueur. Il y en a néanmoins qui ne l'observent plus aussi strictement. Ils laissent leur belier en liberté, et se contentent de l'empêcher de monter les brebis, en lui cousant dans la laine une petite planche qui s'oppose à l'accouplement. Ils ne lui ôtent cette barrière qu'à Noël. Les Islandais appellent cette invention *Atgleypa til*. Elle suffit sans doute; il arrive néanmoins que cette planchette se défait quelquefois, que l'accouplement s'opère, et que les brebis périssent en déposant de trop bonne heure leurs agneaux, principalement lorsque le printemps est rude. Chaque propriétaire a soin d'avoir dans son troupeau un mouton qui en est le conducteur, puisqu'il

(1) *Graagaase* (*Lingl. Th. Tit. Einkun*).

Digitized by Google

en est exactement suivi : on l'appelle *Forssou-Sandour.* Un tel mouton se vend bien plus cher que les autres, et l'on ne s'en défait que lorsque l'âge le met hors de service. Cet animal est d'une grande utilité, principalement en hiver, lorsqu'il vient tout-à-coup des mauvais temps. On est assuré qu'il ramène le troupeau à la bergerie, quelqu'obscure que soit la nuit, et quelque temps qu'il fasse. Sans le secours de ce mouton, les propriétaires courraient bien souvent risque de perdre leurs troupeaux, ce qui est arrivé en bien des circonstances.

Chèvres.

§ 76. On ne voit point de chèvres en Islande; si ce n'est dans certains cantons de la partie septentrionale, et là même elles sont en très-petit nombre. D'après l'histoire ancienne et le code des lois du pays, il paraîtrait néanmoins qu'elles y étaient beaucoup moins rares autrefois.

Porcs.

§ 77. Dans le pays, on n'y fait aucun élève

Digitized by Google

en cochons, et ceux que l'on y voit en petit nombre, ne s'y trouvent que parce qu'ils y sont introduits par la compagnie du commerce. Cependant il est prouvé par les divers historiens du pays, entr'autres par le *Graagaase* et *Jonsbog*, ainsi que par les Landmana et Stourlounga-Saga, qu'ils y étaient jadis assez abondans.

Cheval aquatique.

§ 78. Les Islandais mettent au nombre des quadrupèdes du pays un cheval aquatique, qu'ils appellent *Nikour;* ils le nomment aussi *Vatefestour* ou *Nennir*, parce qu'ils disent qu'il se tient dans les lacs d'eau douce les plus profonds, tel que celui que l'on rencontre dans les environs d'Illakif, situé dans la lande de Mosfell. Quelque ridicule que soit la fable de ce cheval aquatique, nos voyageurs ont cru devoir en parler, parce que les habitans du pays, et principalement le bas peuple, cherchent à donner la plus grande authenticité à son existence, en citant nombre d'exemples à l'appui; il en est même question dans leur *Landmana Saga*, *part.* 11, *chap.* 19. Le

Digitized by Google

peuple en Norwège, ajoute pareillement foi à l'existence de cet animal fantôme, qu'ils disent se tenir dans les eaux douces; et il paraît assez vraisemblable que c'est eux qui ont propagé son existence fabuleuse parmi les Islandais. Voici comme ils dépeignent cet animal : ils disent qu'il est d'un gris-clair dans toutes les parties de son corps, et presque semblable au cheval ordinaire. Ils ajoutent qu'il y a des personnes qui ont monté de ces chevaux aquatiques, et que d'autres s'en sont servi pendant une bonne partie de la journée à des travaux domestiques. Ils disent aussi que ce cheval aquatique s'accouple avec le cheval ordinaire, et que c'est de-là qu'il y a en Islande certains chevaux tellement sensibles au chatouillement, que lorsqu'on les fait entrer dans l'eau jusqu'au ventre, ils s'y vautrent et renversent le cavalier ou le fardeau dont ils se trouvent chargés; et ils regardent ces chevaux chatouilleux, comme venant de cet accouplement.

Il n'est pas vraisemblable que les Islandais entendent par ce cheval aquatique, l'hyppopotame que l'on rencontre dans les grands

Digitized by Google

fleuves de l'Egypte, dans quelques contrées de l'Afrique (1), et dont nous parlent une foule d'auteurs en histoire naturelle (2), entr'autres *Raye*, dans son histoire des quadrupèdes. Il paraît au contraire que l'hyppopotame est un animal tout à fait différent du cheval de rivière des Islandais; et quand ce serait le même, comment pourrait-il exister dans un climat aussi froid, et dans des lacs

---

(1) Nos voyageurs modernes, du moins ceux qui méritent le plus de confiance, s'accordent tous à dire que l'hyppopotame ne se trouve que dans le Nil, le Sénégal ou Niger, la Gambra, le Zaire et les autres grands fleuves, ainsi que dans les lacs de l'Affrique sur tout dans la partie méridionale et orientale; et le climat que cet animal habite actuellement ne s'étend donc guères que du Sénégal à l'Éthiopie, et de-là jusqu'au Cap de Bonne-Espérance.

Il ne se tient que dans les lacs d'eau douce et dans les fleuves, quelquefois à leur embouchure, mais plus souvent à de très-grandes distances de la mer, dans laquelle il n'entre jamais.

(2) Voyez *Aristote*, *Pline*, *Zérenghi*, *Aldrovande*, *Daubenton*, *Buffon*, *Brisson*, *Thévenot*, *Bellon*, *Jussieu*, le professeur Allemand, *Rlokner et autres*, ainsi que les voyages de *Dampierre*, et l'histoire générale des voyages.

Digitized by Google

où il ne trouverait pas de quoi se nourrir. On présume plutôt que le *Nikour* des Islandais, n'est autre chose qu'un serpent, ou quelqu'animal marin d'une grosseur prodigieuse, que l'on aura apperçu dans un lac ou fleuve du pays, et dont on aura parlé dans quelque relation ancienne: nous reviendrons ailleurs sur cet objet.

C'est ensuite de l'idée qui s'est propagée chez les Islandais, qu'il existait dans leur pays un cheval de rivière, dont ils font, comme nous avons dit, une description ridicule, qu'ils se sont aussi formé le préjugé de croire que c'est à cet animal que l'on doit attribuer le bruit que l'on entend dans certains fleuves ou lacs, lequel ne provient que de la rupture des glaces qui s'y sont amoncelées et qui se détendent et brisent avec fracas, lorsque le temps se met au dégel.

Chiens.

§ 79. On remarque particulièrement trois espèces de chiens dans cette partie de l'Islande, savoir : le *Fiaar-Houndar*, ou chien de

Digitized by Google

berger; c'est la race la plus petite (1), il a le poil long, les jambes fréles et courtes, le museau pointu, et porte la queue dressée et recourbée en trompe. Il rend de grands services au berger, ayant toujours l'œil attentif sur le troupeau, et dès qu'il s'apperçoit qu'une brebis s'en écarte, il a grand soin de l'y ramener sur-le-champ. On a encore une autre espèce de chien de berger, à poil frisé et rude, que les Islandais appellent *Loubbar;* ceux-ci sont très-adroits et apprennent toutes sortes de tours. La seconde espèce *Dyr - Houndar* est la race la plus grande. Ce chien a le poil ras, il est haut sur jambes, et ressemble beaucoup au chien danois de commune espèce. On le dresse à la chasse du renard, en quoi il excelle, tant pour le déterrer, que pour le poursuivre et le mettre à mort. La troisième espèce est leur *Dsserg - Houndar,* qui est formé comme le précédent; il n'en diffère que par la queue qui est de grosseur égale dans

(1) C'est celui que M. *Buffon* appelle le chien d'Islande.

Digitized by Google

toute sa longueur, qui n'est que de deux à trois pouces, et qu'on ne lui rogne jamais.

Chats.

§ 80. Il n'existe pas d'autres chats en Islande, que celui que l'on rencontre en Danemarck (1). Cet animal est naturellement privé et se tient dans les habitations. Il y en a néanmoins qui deviennent sauvages; ils errent pour lors dans les campagnes et se choisissent pour retraite les rochers qui se détachent des montagnes, sous lesquels ils se cachent; on les appelle alors *Ourdar-Kettir.* Ils se nourrissent de moineaux et autres oiseaux à qui ils font la chasse. On voit dans le *Graagaase (Reppse, chap.* 3.), que les peaux de chats faisaient partie du commerce d'Islande, puisqu'elles y sont taxées dans le tarif à une demi-*Œre*, ce qui équivaut à douze Schellings danois, à peu près six sous de France. Il en est aussi mention dans *Jonsbog (R. B., chap.* 6.), où les peaux de chats

(1) C'est la même race que notre chat domestique, sinon qu'elle est moins variée dans ses couleurs.

Digitized by Google

sont également portées sur le tarif des marchandises, mais sans fixation de prix.

Renards.

§ 81. On voit ici deux espèces de renards, le blanc (*Canis Lagopus*) et le brun (*Canis Vulpes*). Ils détruisent beaucoup d'agneaux, et attaquent même les brebis, en se cramponant dans leur laine, et se laissant entraîner, jusqu'à ce que la brebis hors d'haleine tombe exténuée. Le renard lui perce la gorge et lui suce le sang. Il le savoure avec tant de délice, qu'il s'évanouit, pour ainsi dire, dans l'action; c'est dans le moment de cette espèce de stupeur qu'un homme agile parvient facilement à s'en saisir ou à l'assommer à coups de pierres. Il arrive quelquefois qu'un renard se cramponant, comme nous venons de le dire, à un mouton fort et vigoureux, s'en trouve entraîné avec une telle vitesse, qu'il en devient tout étourdi, et périt infailliblement; c'est de-là que l'on trouve quelquefois des moutons, qui ont encore quelques côtes de renard, entortillés dans leur laine

On

On raconte dans ce pays d'innombrables tours de ruse de cet animal, sur lesquels nous ne nous étendrons pas. Il y a une récompense d'allouée pour celui qui parvient à détruire le terrier d'une famille de renards, la commune lui paie une rixdale. Nous ne parlerons pas de la manière dont on prend cet animal en Islande, puisque nous ne ferions que répéter ce qu'à dit M. *Horrebows* à ce sujet (§ 26).

Souris. [*Mus*, *Musculus.*]

§ 82. L'Islande n'abonde que trop en souris et en rats; il y a cependant des endroits où l'on n'en voit nullement, de même que ce canton est absolument exempt de souris et rats des bois.

Chien de mer. [*Rocca.*]

§ 83. On voit en Islande plusieurs espèces de chiens de mer, dont on n'a pas encore donné de descriptions. On ne rencontre cependant dans le district de Kiosar, bien rarement d'autres espèces que celle qui est

Digitized by Google

connue dans toute l'Europe, et que les Islandais appellent *Land-Selour*. La plûpart des naturalistes, et entr'autres *Pontopp*, dans son *Histoire Naturelle du Nord, part.* 2, *chap.* 5, vantent beaucoup l'instinct et la prudence de cet animal ; on ignore cependant dans ce pays tout le merveilleux que tant d'écrivains nous racontent à ce sujet; de même que ce qu'en dit *Olaus Magnus*, *Hist. Sept.*, qui prétend que cet animal n'a point peur du sexe, ce qui fait qu'en Angleterre les hommes s'habillent en femme pour prendre le chien marin. C'est ce que nous dit aussi *Schildrey* dans son *Brit Baconof York-Shire*, où il raconte quantité d'autres choses merveilleuses de cet animal. Il est rare que l'on prenne ici le chien marin aux filets, on préfère de le tirer au fusil, ce qui les a rendus si craintifs, qu'ils font rarement leurs petits dans le pays. On a, malgré cela, une manière aussi ingénieuse qu'amusante pour prendre cet animal, qui est de construire des petits pontons, ou radeaux, appelés *Lautour*, sur lesquels le chien de mer se transporte pour nourrir les jeunes. Par ce moyen on s'en saisit à

Digitized by Google

volonté et à toutes les heures du jour. Les Islandais et les Norwégiens, tiraient autrefois de très-grands avantages de ce mode. Lorsque nous traiterons des parties occidentale et septentrionale de l'Islande, nous nous étendrons d'avantage sur le chien marin, puisque les espèces y sont plus variées, et qu'il y est beaucoup plus abondant que dans ce district. Nous parlerons en même temps des différentes manières de faire la chasse à cet animal.

Des Oiseaux.

Volatiles domestiques.

§ 84. Les habitans de ce pays sont privés d'une grande douceur, puisqu'ils n'ont ni poules, ni canards, ni autres volatiles. On voit cependant dans *Graagaas* et *Jonsbog*, ainsi que dans leurs *Haensathoris Saga*, *Gettla* et *Stourlounga Saga*, historiens dignes de foi, qu'il en existait jadis dans le pays, et même dans le temps qu'il commença à être habité.

Digitized by Google

L'Aigle. [*Falco Chrysetus.*]

§ 85. L'aigle y est très-connu, et on le rencontre dans toute l'Islande ; il fait de grands ravages dans les troupeaux, où il se saisit de tous les agneaux dont il peut s'emparer. On en voit souvent enlever au loin de jeunes chiens marins pour les porter à leurs petits. Ils profitent pour cela du moment que ceux-ci se reposent sur les rochers qui bordent la mer. On ne voit ici qu'une seule espèce d'aigle ; mais la variété des couleurs auxquelles cet animal est sujet, suivant qu'il est plus ou moins âgé, a induit en erreur beaucoup de voyageurs, qui en ont fait différentes espèces. Cet aigle se tient quelquefois dans l'intérieur du pays, où il se nourrit de saumons et autres poissons, ainsi que de canards sauvages et autres petits oiseaux. D'autres fois, on le rencontre sur les rochers qui bordent la mer, où il se contente de poissons morts, ou de charognes que les flots jettent sur le rivage.

Digitized by Google

Le Gerfault, ou *Faucon d'Islande*. [*Falco Islandicus.*]

§ 86. On ne connait aussi qu'une seule et même espèce de faucons, en Islande, qui ne diffèrent que par leur grosseur et couleur. Cette différence vient de ce que la femelle est beaucoup plus grosse que le mâle ; d'ailleurs les gris, les blancs et les grisâtres, sont tous de la même espèce. C'est donc par erreur, comme dit *Horrebow*, qu'*Anderson* et d'autres voyageurs, ont avancé qu'il y en avait plusieurs espèces. La chasse du faucon est une des plus intéressantes de l'Islande, puisquelle rapporte chaque année, deux à trois mille rixdales, au pays. Cet oiseau pond très-peu, dans les districts de Kiosar et de Gouldbringue, ce que l'on ne doit attribuer qu'à ce qu'il n'y est plus aussi abondant depuis que les fauconniers que le roi de Danemarck y envoie, défaisaient ceux qu'on leur apportait, lorsqu'ils les trouvaient trop vieux et hors d'état de servir pour la chasse, ou bien lorsque le plumage ne leur paraissait pas assez beau, ni assez garni; afin que

Digitized by Google

l'on ne put plus l'année d'ensuite, leur présenter les mêmes oiseaux. Une ordonnance sage a heureusement mis fin à cette destruction arbitraire.

Le Corbeau. [*Corvus*, *Corax.*]

§ 87. Le corbeau abonde dans toute l'Islande ; il y est l'oiseau le plus connu, et tellement privé, qu'il se promène l'hiver tout près des habitations pour chercher sa nourriture. Il ne diffère du corbeau que l'on voit en Europe, qu'en ce qu'il est plus fort, plus subtil, et plus hardi, puisqu'il se mêle parmi les chats et les chiens, pour chercher sa pâture. Cet oiseau est très-destructeur ; il tombe sur les poissons, les animaux et sur tout ce qu'il rencontre, principalement au printemps. On le voit alors guetter les brebis lorsqu'elles jètent leurs agneaux ; à peine ont-ils la tête hors du ventre de la mère, qu'ils vont leur arracher les yeux ; ils attaquent même les mères, à moins qu'elles n'aient assez de force pour leur opposer résistance. Ils guettent également le canard à duvet,

Digitized by Google

lorsqu'il fait sa ponte, et le chasse de son nid pour manger les œufs. Les chevaux ne sont pas plus à l'abri des attaques de cet oiseau carnacier. Lorsqu'ils les trouvent à la pâture, ils observent ceux qui ont quelques plaies ou bosselures sur le garrot, et se jètent impitoyablement dessus, pour en arracher quelques morceaux de chair. Le cheval ne parvient à s'en dépêtrer, qu'en faisant beaucoup de mouvemens en avant et en arrière, ou en se vautrant par terre. Les habitans du pays sont tellement au fait des ruses et des allures de cet oiseau, qu'ils ne s'y trompent pas; lorsqu'ils en voient arriver un, du plus haut de l'atmosphère, ou qu'ils en entendent le cri, ils sont aussitôt à l'aguet, pour voir où il prend sa descente, persuadés qu'il va se jetter sur quelque charogne. Ils s'y transportent aussitôt, pour s'assurer s'il n'y a pas un de leurs chevaux, ou quelqu'animal de leurs troupeaux qui ait peri. Le peuple se fait de grandes idées de cet oiseau; il croit superstitieusement que cet animal est non seulement instruit de ce qui se passe au loin, mais encore de l'avenir; qu'il prévoit sur-tout

Digitized by Google

lorsqu'il doit mourir quelqu'un dans la famille, parce qu'il vient se percher sur le toit de la maison, et qu'il part de-là, pour faire le tour du cimetière avec un cri continue, et en variant mélodieusement et singulièrement sa voix. Ils ont été même jusqu'à attribuer à un de leurs savans, le don de connaître le langage du corbeau, et d'être instruit par ce moyen, des choses les plus occultes. Ils adoptent généralement, que le corbeau fait sa ponte neuf jours avant le solstice d'été (§ 39), ce qui est à peu près le terme qui lui est prescrit par la nature; mais ils ajoutent, que s'il arrive que les frimats de l'hiver ne soient pas encore terminés, et qu'il tombe des neiges, où qu'il survienne des gelées, cet oiseau mange ses propres œufs, et quitte son nid, ce qui pronostique un printemps très-rude. Quelque haute que soit l'idée que les Islandais se fassent de cet oiseau, ils cherchent néanmoins, sinon à le détruire entièrement, du moins à en diminuer autant que possible le nombre, en faisant chasse sur leurs nids, cassant les œufs, et tuant les jeunes par tout où ils en

Digitized by Google

découvrent. On remarque que lorsque les petits tombent de trop bonne heure du nid, et que les pères et mères ne peuvent les y faire rentrer, ils en font eux-mêmes pâture. Dans les hivers rudes, un corbeau ne fait pas de façon d'en manger un autre qui serait mort, ou naturellement, ou qui aurait été tué.

Lorsqu'un aigle passe quelque part, les corbeaux qui l'apperçoivent, se rassemblent aussi-tôt pour le suivre; s'il se pose dans un endroit, ils viennent se placer à quelques pas de lui, en formant un cercle, et tirent bien souvent avantage de la vue perçante de cet oiseau à qui rien n'échappe. Si l'aigle découvre un cheval mort, ou toute autre charogne, il s'y place dans le milieu, et les corbeaux se rangent autour, sans approcher cependant de trop près. On a remarqué que les corbeaux cherchent en automne leur pâture, par-tout où ils la trouvent, et qu'ils sont alors pêle-mêle dans les campagnes; au lieu que dès que l'hiver approche, c'est-à-dire, vers la fin d'octobre, ils viennent le passer par couple, ou par troupe de six, de dix ou davantage, près d'une habitation, selon qu'elle est

Digitized by Google

étendue, et plus ou moins peuplée. Si un corbeau étranger, c'est-à-dire d'une autre troupe, a le malheur pendant ce temps-là, de venir se mêler parmi eux, ils lui font une chasse à toute outrance, et n'ont de repos qu'après l'avoir contraint à fuir.

Canards sauvages.

§ 88. On rencontre ici plusieurs espèces de canards sauvages. On les tire principalement pendant l'hiver, et on s'occupe en été à récolter leurs œufs.

L'Eider ou *Canard à duvet.*

L'eider (*Anas mollissima*) n'est plus aussi abondant dans les districts de Kiosar et de Gouldbring, depuis qu'on lui fait la chasse au fusil. Cet usage est principalement très-pernicieux en été et au printemps: les ordonnances du pays le défendaient; mais elles ne sont plus exécutées. Cet oiseau n'est pas d'un goût très-exquis; mais en revanche ses œufs sont très-bons, et personne n'ignore le cas que l'on fait de son duvet, connu sous

Digitized by Google

le nom de *duvet d'eider*, et que l'on appelle par corruption *aigledon.*

Cygne.

Le cigne (*Anas Cygnus*) est très-commun dans ce pays : il y passe l'hiver. Il s'arrête en été dans les lacs et rivières d'eau douce. Lorsqu'elles sont gelées, il cherche alors les côtes et les courans d'eau. En hiver, lorsque les nuits sont les plus longues et très-obscures, ils parcourent les airs par troupes, et les font retentir de leurs chants qui accorde beaucoup avec les sons du violon, à l'exceptiou que les tons sont un peu plus élevés. L'un de la troupe entonne d'abord, peu après c'est un autre, tellement qu'on penserait qu'ils se répondent. Les gens de la campagne se trouvent bien souvent éveillés dans leur meilleur sommeil par le chant de ces oiseaux ; mais ils ne regrètent nullement ce petit désagrément, puisque dans les fortes gelées et dans les temps de neiges, il leur pronostique le dégel, qui suit immanquablement deux à trois jours après.

Digitized by Google

Bernache.

On a dans ce pays, comme dans beaucoup d'autres cantons de l'Europe, la même idée absurde de la bernache (1) (*Bernicla*). On croit que cet oiseau se produit dans certains coquillages, appellés *conques anatiféres* (*concla anatifera*). M. *Worm*, dans son *Museo*, lib. 3, chap. 7, pag. 256, donne des détails amusans sur ces testacées, quoiqu'il ne soit pas de cette opinion. La forme qu'il lui suppose, ne peut point se rapporter à l'espèce qui existe en Islande; mais plutôt au *podicipites*, ou comme d'autres l'appellent, *Podicipedes Auctorum*. Nos naturalistes modernes ont enfin fait évanouir l'idée absurde et fabuleuse qu'on s'était faite sur l'origine de la bernache, et nous ont prouvé que cet oiseau provient de ponte comme tous les autres. (Voyez *Hill, nat. hist.*, *tom.* 3, *chap.* 5, M. *Buffon* et autres). Des chasseurs d'Islande ont achevé d'en donner une

(1) Les Islandais l'appellent *Helsing*.

Digitized by Google

certitude bien authentique, puisqu'ils ont trouvé des œufs dans des bernaches qu'ils avaient tuées au fusil.

Pélican.

§ 89. Il y a peu de pays aussi abondans en oiseaux que celui-ci. Notre but n'étant que de nous arrêter aux principaux, nous nous contenterons de faire encore mention du pélican (*Pelicanus carbo*). On en remarque trois espèces différentes, qui vivent cependant ensemble, et ont les mêmes allures. Voici comme on fait la chasse à ces oiseaux. En hiver, lorsqu'il vient des brisans accompagnés de vent et de froid, poussés vers le côté opposé où la mer est bordée de rochers, les pélicans y vont chercher un abri pour la nuit. Ces rochers se chargeant de verglas, deviennent si glissans, qu'ils ne peuvent s'y tenir. Ils cherchent alors à se percher sur les cimes où ils trouvent encore quelques herbages sur lesquels ils peuvent dormir paisiblement. Les habitans des environs ont soin de guetter ce moment, et se portent dans ces endroits, avançant à pas de loup, munis de filets qu'ils

Digitized by Google

jètent où ils apperçoivent quelque compagnie de pélicans. Les Islandais mangent ces oiseaux : il y a nombre d'étrangers qui s'en accommodent aussi, malgré que sa chair ait un goût marécageux, et que sa graisse soit très-huileuse. Les jeunes sont moins sujets à ce mauvais goût, principalement lorsqu'on les dépouille de leur peau. Il y a des personnes qui assurent qu'après cette opération, la chair du jeune pélican diffère très-peu de celle du dindon.

POISSONS.

Baleines.

§ 90. On apperçoit rarement des baleines dans le golfe de Kolle, à moins que ce ne soit de la plus petite espèce, tels que le marsouin (*Nise* en Islandais), et le sauteur (*Springh wall*), au lieu que dans le golfe de Hval ou Havalfiord, qui a cinq mille de long sur un de large, on en rencontre au printemps et en été de différentes espèces, que l'on parvient facilement à entourer et à chasser à terre à coups de pierres. Il en est

Digitized by Google

de même dans les golfes de la partie occidentale, où les habitans les attaquent à forces réunies.

Le saumon.

§ 91. On prend beaucoup de saumons dans les lacs de Heller et de Kortolfstade; le premier situé entre les districts de Gouldbringue et de Kioso, et l'autre à quelque distance de-là. On en pêche principalement de trois espèces. La première est le saumon, que nous connaissons sous le nom de *Salmo nobilis Auctorum.* (Voyez *Artedi Pisc., gen.* 9.) Il abonde de même dans le lac de Lax, situé dans le district de Kioso: il est d'une force extraordinaire (§ 8). On le prend dans des espèces de caisses. Cette pêche a principalement lieu dans le lac de Heller, qui appartient au roi. On observe que lorsque ce poisson commence à remonter dans les rivières, ce qui arrive principalement en mai, les taches ne lui viennent que lorsqu'il est passé dans l'eau douce. La seconde espèce est le *Sio Reydorer* des Islandais, en latin *Trutta tota*

Digitized by Google

argentea de Klein. Elle se tient principalement dans les bayes près du rivage. On ne s'attache pas autant à sa pêche, et l'on en tire moins d'avantage dans ce canton que dans la partie septentrionale de l'Islande. On s'occupe en juillet de la troisième espèce, qui est le *Salmo minor d'Artedi* (1), que les Islandais appellent *Lachs Oungue.* On le pêche dans le lac de Heller, avec la gaffe ou à l'hameçon : on emploie pour appât des vers de terre ou de la viande coupée par petits filets. Le saumon se tient quelquefois en hiver dans les rivières au-dessous des étangs dont les eaux sont stagnantes. Lorsque l'arrivée soudaine des vents et des pluies rompt les glaces, celles-ci et le courant l'entraînent souvent vers les places où les eaux sont très-basses. Beaucoup de personnes s'étaient imaginé que le *Hamus mandibula inferioris*, qui est une espèce de crochet que l'on apperçoit à la machoire inférieure de certains saumons, désignait une espèce particulière ; mais il n'est qu'une marque distinctive du

(1) *Artedi Pisc. gen. 9. species 2.*

mâle

Digitized by Google

mâle avec la femelle. Il y a des années que le chien marin fait beaucoup de tort à la pêche du saumon qu'il vient guetter à l'embouchure des rivières dans lesquelles il se rend.

De la pêche.

§ 92. Le temps de la pêche diffère, comme le dit M. *Horrebow*, § 55, selon les contrées où elle se fait : les Islandais appellent ce temps *Verzeit*. « Lorsque la » pêche s'ouvre dans les contrées méridio- » nales, on y voit arriver en foule les » habitans du nord et de la partie orientale » de l'Islande, parce que la pêche se fait » chez eux dans une autre saison. Une » partie de ces pêcheurs y passent tout l'été, » et ne retournent chez eux qu'en au- » tomne. Dans les contrées septentrionales, » la pêche ne commence que le 12 mai, » et au moment que l'on fauche les foins, » parce que les glaces qui sont poussées du » Groenland, sur ses côtes, empêchent de » l'entreprendre plutôt. D'ailleurs, lorsque » vers la fin du *Verzeit*, les Islandais

Digitized by Google

» n'ont encore pris que peu de poissons,
» il ne perdent pas entièrement courage,
» ils restent au contraire sur les lieux, dans
» l'espérance d'une grande affluence. Il n'y
» a à bien dire, point de règle constante
» pour la pêche, car les Islandais s'en oc-
» cupent dès que le temps le permet, de
» nuit comme de jour; en pleine mer comme
» près des côtes. Les pêcheurs actifs sai-
» sissent toutes les occasions favorables,
» sans avoir égard ni aux temps ni aux lieux.
» J'observerai cependant, qu'avant la mi-
» avril, on ne pêche que de jour, parce
» qu'avant cette époque, il y a trop de
» nuit. Les Islandais partent communément
» pour la pêche, quelques heures avant le
» lever du soleil, et en reviennent vers le
» coucher; néanmoins, lorsqu'ils n'ont pas
» leur pleine charge, que le poisson se met à
» mieux mordre, ou que le temps est beau
» et serein, ils manœuvrent toute la nuit ».

Sans trop nous étendre sur cet objet, nous nous contenterons de faire mention des particularités que nous avons observées dans chaque canton.

Digitized by Google

Canots de Pêcheurs.

§ 93. A Kialarnes, la pêche dure toute l'année : les pêcheurs se servent de canots. Les plus grands ne contiennent que quatre personnes, et il ne peut tenir qu'un homme dans les plus petits : on court des risques dans ceux-ci, lorsque la mer est agitée. Ces canots se manœuvrent à la rame ; deux rameurs suffisent, et quelquefois le même homme prend une rame de chaque main et conduit un canot de quatre personnes, et même un plus considérable, lorsque la mer est calme.

§ 94. Différentes traditions nous prouvent que les Islandais faisaient usage de pareils canots dans les temps les plus reculés, à l'exception qu'ils étaient alors plus longs et plus profonds, qu'il fallait deux rameurs pour les manœuvrer, l'un à la proue, l'autre à la poupe, et que chaque rameur faisait agir deux rames. D'autres traditions, entr'autres le *Grettis-Saga*, parlent de trois rameurs.

Digitized by Google

§ 95. Les habitans de Kialarnes ont à leurs canots des voiles faites d'une espèce d'étoffe de laine très-fine, tissue de la même manière que la toile. Les paysans d'Islande portent assez volontiers des chemises de cette même étoffe, que l'on appelle *Censkiœfte.* Leurs canots n'ont qu'une voile, d'un quart plus étroite dans le haut que dans le bas. Les mâts ne sont pas tous de même hauteur ; cependant, d'après la règle de proportion adoptée, ils doivent avoir deux tiers de la longueur du canot. Dans le haut, il y a un trou par où passe une corde qui sert à élever et à descendre la voile. Ce mât est fiché dans un des bancs du devant et attaché à la partie antérieure et sur les côtés du canot avec des cordes. Le timon pose sur deux fiches; dans le haut est le manche auquel tiennent des cables qui le font mouvoir. Au lieu d'ancre ils se servent d'une pierre en forme de meûle, forée dans le milieu où ils font entrer un essieu de bois pour pouvoir y attacher la corde par laquelle ils la descendent dans le fond de la mer.

Digitized by Google

Ustensiles de pêche.

§ 96. Lorsque les Islandais vont à la pêche, ils emportent dans leurs canots les cordages nécessaires, les traînasses, leurs hameçons, les appâts et des couteaux de pêcheurs qu'ils appellent *Sar*. Ils ont soin de mettre des habits à l'épreuve de l'eau (§ 50). Chacun se sert de ses propres hameçons; néanmoins la totalité du poisson que l'on prend, se partage par portion égale entre la compagnie, afin qu'il n'y ait point de jaloux, puisqu'il est immanquable que l'un ne soit pas plus heureux que l'autre. Le propriétaire du canot reçoit aussi sa part, qu'il soit absent ou présent.

Espèces de poissons.

§ 97. Les poissons que l'on pêche dans ces parages, sont le cabeliau, la sole, la raie et des petits *Haaer*. Le cabeliau y est le plus abondant, et en même temps le meilleur pour le goût. On ne s'attache à la raie et au *Haaer* qu'à cause de leur foie qui donne une huile excellente. On pêche au printemps et en été

Digitized by Google

des petites soles avec des hameçons faits exprès, que l'on suspend deux à deux à une petite tringle de fer qui fait traverse. On prend ce poisson près du rivage, tout au plus à un huitième de mille en mer, où l'on rencontre alors le cabeliau de la grosse espèce, et d'autres poissons qu'on est obligé d'aller chercher souvent à deux ou trois mille en mer. Le *Titling* ou *Tirskling* des Danois, que les Islandais appellent *Thirsklingour*, n'est autre chose qu'une très-petite espèce de cabeliau. On fait distinction du blanc et du rouge: les Islandais nomment ce dernier *Thara Liskour*, parce qu'il se tient volontiers près du rivage où il y a du jonc. D'ailleurs, la pêche est beaucoup moins pénible dans les environs de Kialarnes, que dans les autres parages méridionaux de cette île.

DES COQUILLAGES.

Coquillages.

§ 98. Parmi les diverses espèces de coquillages que l'on rencontre dans le district de Kiosar, il y en a principalement quatre qui sont

Digitized by Google

bons à manger. Les deux dont nous nous proposons de parler, sont très-rares ailleurs, c'est-à-dire, dans les parties orientale et méridionale de cette île. La première, appellée *Kouskel* ou *Skelkouse*, est la *Coucha ventricosa bivalvis, nec auriculata.* On la trouve pendant le flux, après que le plus fort du reflux est passé, sur un fond de sable de l'Alfsnœs, petite langue de terre située dans le golfe de Kalle. Quoique ce coquillage soit très-bon à manger, on ne fait usage de son poisson que pour appât. Nous essayâmes de transporter à Védoé, un assez grand nombre de ces *Kouskels* pour voir si l'on parviendrait à les transplanter dans d'autres cantons. Nous choisîmes à cet effet un endroit de la mer, dont le fond fut sable et argile. Notre essai ne réussit pas : nous en attribuâmes la cause à ce que ce fond était trop élevé, ce qui faisait que nos *Kouskels* se trouvaient deux fois le jour à sec. Nous remarquâmes en même temps que ce poisson n'ouvrait pas ses coquilles, qu'il ne fut attaqué de différens insectes qui lui rongeaient des trous dans la chair. Nous observâmes

Digitized by Google

aussi quelque chose d'assez remarquable. Il nous vint dans l'idée de pendre un de ces coquillages à la croisée d'un appartement où il y avait du feu, et qui se trouvait en même temps exposée aux rayons du soleil : nous vîmes avec surprise que le poisson se conserva quinze jours en vie : il ne mourut que lorsqu'il eût perdu toute son eau, et tomba alors en putréfaction. Les habitans de la partie occidentale de l'Islande mangent ce coquillage : sa chair est douce et de très-bon goût, mais un peu coriace.

§ 99. Le *Smyrslingue* ou *Sandmigour* est notre *Concha testa bivalvi oblonga, altera extremitate præ morsa, apertura patentissima, proboscide breviori conacea. Hill* le met au nombre des moules. Il paraît que c'est le même coquillage dont parle *Linnée* dans l'histoire de son voyage en Westgothie, qu'il dit avoir observé le 15 juin. Il abonde dans le Hvalfiord ; le rivage est jonché de ses coquilles. Les habitans n'en font point de cas, quoiqu'il soit très-bon à manger et très-sain.

Digitized by Google

§ 100. L'escargot de mer, *Domiporta*, que les Islandais appellent *Koudoungour* ou *Koufoungour* et *Kougr*, est ce que nos conchyologistes nomment *Cochlea acuminata volutionibus transversalibus* 6 *ad* 7 *longitudinalibus* 9 *ad* 10. *Linnée* en parle aussi dans l'histoire de son voyage en Westgothie, pag. 200, n°. 8. Les Norwégiens appellent les moules de mer *Konger*, *Konounger* et *Koukelouser* (*Histoire Naturelle de Norwège, part.* 2, *chap.* 7): on en distingue quatre espèces. Ils appellent la plus commune, qui est aussi la plus grande, *Aelte Kougour* et *Bobbe*. Il n'y a que les habitans des îles de Brédefiord qui les mangent, les autres Islandais en ont un dégoût.

§ 101. Ils appellent la moule ordinaire (*Mytulus*) *Kroklingour :* il y en a une autre beaucoup plus grosse, à laquelle ils donnent le nom d'*Ada*; cette dernière est assez commune dans ce parage; il paraît que c'est la même que les Norwégiens nomment *Storkiœl*. On la pêche ici dans le fort du

reflux, et l'employe pour mettre aux hameçons. Ces deux moules sont saines et de très-bon goût; on n'en mangent cependant que dans des années de disette.

Des Insectes.

§ 102. On voit très-peu d'insectes sur terre, mais en revanche la mer en fourmille. On se contentera de parler de deux espèces dont on tire quelques avantages.

Le Krabben, ou Margfœtla.

§ 103. Le *Krabben*, ou *Margfœtla*, est très-commun dans ce canton; c'est le même que celui que l'on mange en Danemarck, où on lui donne le même nom. C'est ce que nous appellons en français, crabe, cancre, ou araignée de mer. Les Islandais disent qu'ils ne valent rien : ils se trompent, car nos voyageurs en ont mangé plusieurs fois, et assurent les avoir trouvé de très-bon goût (1).

(1) Nos gourmets en France ne font aucune différence du crabe avec le homard. Il y en a même qui le pré-

Digitized by Google

§ 104. Le *Fibrou-Madkour. (Lumbricus marinus papilles dorsalibus germinatis setigeris Faun surec.* 2074. (1). Il paraît que c'est le même que l'on employe en Norwège, et à Deal en Angleterre, pour garnir les hameçons. (Voyez les voyages de *Kalm*). Les Norwégiens et les Anglais, l'appellent *Lagworm. Kalm* cite aussi le *Faun surec.* 1270, et cet insecte est parfaitement semblable à celui dont *Linnée* nous donne la description dans son voyage en Westgothie, pag. 189. On le déterre en Islande, dans l'argile qui couvre le rivage de la mer; on s'en sert pareillement pour appât. On remarque dans les places où il se trouve, sous l'eau, lors du flux, une matière mucilagineuse, sur la surface du terrain; elle est composée d'une argile très-fine, en forme spirale, et n'est dans le fond que les immondices que jette cet insecte. L'huitrier (1) que les Islandais appellent *Tialdern*, lui fait

---

fèrent, parce que la chair est moins compacte et moins indigeste.

(1) Ver marin.

(1) *Hoematopus.*

la chasse, et parvient à le déterrer facilement avec son long bec, quoique l'insecte se retire à la hâte, à un pied, même à deux en terre, dès qu'il apperçoit son ennemi. Les Islandais emploient pour le déterrer, une longue spatule de fer, à l'aide de laquelle ils le tirent avec vîtesse de l'argile.

ANCIEN ET NOUVEL ÉTAT DE CE DISTRICT.

DÉTAILS SUR CE PAYS ET LA NATURE DE SON SOL.

Forêts.

§ 105. Plusieurs historiens Islandais, assurent que le district de Kiosar était si plein de forêts, dans les temps qu'il commença à se peupler, que les nouveaux colons furent obligés d'en abattre considérablement, pour y construire leurs habitations. leur *Kialnesinga Saga*, parle aussi de ces nombreuses et vastes forêts; et quoique ce livre renferme beaucoup de fables et d'erreurs, principalement dans les époques et les dates, on peut

Digitized by Google

y ajouter foi sur ce sujet, puisque les détails qu'il fournit sont trop circonstanciés, et que la plûpart de ces emplacemens ont conservé des noms qui dérivent absolument des mots bois ou forêt, tels que celui de *Brantarholt* et autres semblables. On voit aussi dans leurs *Laudnama Saga*, que *Bryniedalen*, situé à l'extrêmité du golfe de *Hvalfiord*, était anciennement garnie de bois, d'où il a conservé le nom de *Blaaskogsaa*. Le canton de Born, vallon situé en deçà des montagnes, vers le nord de Bryniedalen, formait autrefois une vaste forêt, où il croit encore quelques bouleaux. On rapporte que l'on y a exploité anciennement de très-gros arbres, dont on construisit un vaisseau, qu'on envoya en course en Norwège. On ajoute que ce bâtiment prit sa cargaison à la proximité du chantier où il fut construit, près d'un rocher, à qui l'on donna le nom d'*Hladhamar*, que les paysans des environs lui ont conservé jusqu'à ce jour. Ils font voir par curiosité ce même rocher à tous les étrangers qui viennent ici. Il paraît néanmoins que l'on ne doit pas ajouter pleinement foi à ce que

Digitized by Google

rapporte leur *Landnama Saga* à ce sujet, à moins qu'il n'y ait eu dans cette forêt, d'autres espèces d'arbres, que du bouleau. Il est à présumer, au contraire, qu'il existait des chênes, et ce qui le prouverait assez, ce sont les lithoglyphytes (1) envoyés à l'académie des sciences de Copenhague, de la partie occidentale de l'Islande.

Tourbes.

§106. La tourbe (§ 5. 18.) que l'on exploite dans ce district, prouve d'ailleurs, qu'il y a eu autrefois des bouleaux dans bien des places, où l'on ne voit à présent aucuns vestiges de bois. Un éboulement de rochers (§ 5. 18.) qui eut lieu il y a quelques années à Esian, est la preuve la plus autenthique que l'on puisse fournir, qu'il y a eu jadis dans ce canton, une belle forêt de bouleaux, comme il est dit dans le *Kialnesinga Saga*. Nous vîmes avec étonnement dans l'ouverture qu'a laissé cet éboulement, des pièces de bouleaux, qui témoignaient que ces arbres devaient avoir été très-forts,

(1) *Lythophyllæ.*

Digitized by Google

et l'on n'en rencontre plus de pareils, dans les forêts d'*Housafall* et de *Fnios Kadal*, qui sont néanmoins les plus belles qui existent encore dans le pays.

§ 107. Nous parlerons ailleurs des causes de la dévastation des forêts en Islande.

Lac de Hwalvatn.

§ 108. Le Hwalvatn est un des objets merveilleux de ce district. C'est un lac d'eau douce, situé dans la lande de Botns, qui a pris son nom, à ce qu'on rapporte, d'une côte de baleine que l'on y a trouvée. Les paysans de ce canton disent qu'il en existe une semblable, dans le même endroit. N'ayant pas été sur les lieux, nous nous en tenons à ce que nous apprîmes de deux personnes instruites, qui nous assurèrent que cette soi-disant côte de baleine, n'est autre chose qu'une côte de roche, couverte de mousse. Nous nous garderons donc de la mettre au rang des vestiges du déluge, que plusieurs voyageurs nous disent avoir observés dans différentes régions de notre globe.

Digitized by Google

§ 109. La vaste étendue de terrain appelée Mosfelsheide (Lande de Mosfell), n'offre au premier coup d'œil, aucune trace de dévastations occasionnées par les feux souterrains, mais on en rencontre de bien certaines, en approchant d'un endroit appelé Illaklif, situé sur la route d'Althinget : toute la place est constituée d'énormes laves (§ 26). Il paraît que cette catastrophe est très-ancienne, et qu'elle a même eu lieu avant que le pays ne fut habité.

§ 110. Quelques soigneux qu'ayent été les Islandais, à recueillir et à noter les époques des évènemens remarquables qui ont eu lieu dans leur pays, et principalement celles des éruptions souterraines, il en est cependant qui ont échappé à leur exactitude ; quoique l'on ait des certitudes qu'elles se sont manifestées depuis que l'île est habitée. On remarque par celles-ci, l'éruption qui eut lieu en 1340, dans la chaîne de montagnes qui s'étend vers le sud de Mosfell - Bygden. L'évêque *Gilse Oddsen*, en parle dans sa collection manuscrite, sur l'histoire

l'histoire naturelle. Ces montagnes ont reçu de terribles secousses par les feux souterrains; elles ont été calcinées en partie, et même ébranlées de leur ancien site : Les annales de l'Islande n'en font nulle mention. Nous ne nous étendrons point ici sur cet objet, puisque les cruels effets de cet incendie volcanique, se sont fait sentir le plus, dans le district de Gouldbringue, et principalement sur le Reikenœs.

Autres détails intéressans qui ont rapport aux habitans du pays.

§ 111. Il existe d'ancienne date dans, la partie occidentale de Kialarnes, une maison ou espèce de petit château seigneurial, près duquel on voit les ruines d'un temple d'idoles, qui n'ont d'ailleurs rien de remarquable. On a des notions certaines que ce temple a été bâti vers l'année 888, du temps de *Helge Bicela*, parent d'*Inglof*, qui fut un des premiers habitans de l'Islande. *Thorsten Ingolfson* y établit un bailliage, qui fut transféré en 928, lors de l'ordonnance appellée

Digitized by Google

Ulfliot, qui eut lieu dans toute l'Islande, à Thingvalle, près d'Oxeraa, où il est encore aujourd'hui. (Voyez *Are Landen Saga*, *part.* 1, *chap.* 9, *et part.* 4, *chap.* 7.

§ 112. La maison seigneuriale située au pied de la montagne d'Esian, près Hof, appartient à présent au roi. En observant que c'est à Hof que fut bâti le premier et le plus beau temple d'idoles, et que c'est-là que fut aussi établi le bailliage, nous remarquerons que c'est en même temps à Esiuberg qu'*Orlyger Stopson* construisit la première église. Il avait été instruit dans la religion chrétienne par *St. Patrice*, évêque des îles méridionales. Lorsque *Orlyger* se sépara de lui, il lui fit présent de la charpente nécessaire à la construction de l'église qui devait être bâtie en Islande. Sachant aussi qu'il n'y trouverait, ainsi qu'en Norwège, ni prêtre, ni ornemens sacrés, il lui fitdonner de la terre bénite pour poser les fondemens de l'église; il lui fit aussi présent d'une cloche de fer: cette cloche donna lieu au trait suivant. On dit que dans le trajet, elle tomba du vaisseau en traversant le golfe

Digitized by Google

de Faxe ; mais que par une espèce de miracle, elle fut jetée sur le rivage dans les environs d'Esiuberg. *Orlyger* aborda en premier à Patrikfiord, qui est au sud, à qui il donna ce nom en l'honneur de l'évêque *Patrice*; mais, d'après le conseil de ce même évêque, l'église fut dédiée à *St. Collombyle*, qui est sans doute le même prêtre appelé *Colomban*, Islandais de nation qui convertit les Pictes à la religion chrétienne en 562. Les descendans d'*Orlyger* qui habitèrent Esiuberg long-temps après lui, se convertirent pareillement au christianisme : ils regardaient *Colomban* comme leur ange tutélaire, avant même qu'ils fussent baptisés. (Voyez *le Landnama-Saga*, *part. Ière.*, *chap.* 12, *et le Klatnesinga-Saga*, *chap.* 1 *et suivans.*

Caverne de Baard.

§ 113. La plûpart de ces insulaires regardent le Baardar - Heller (caverne de Baard) comme de merveilleux restes de l'antiquité. Ils rapportent que le géant ou demi-dieu *Baardour Snœfellsaas* y faisait

Digitized by Google

sa demeure, et y tenait ses assemblées avec d'autres géans; c'est aussi ce qu'on lit dans leur *Baardar-Saga*. D'autres plus instruits regardent ceci comme fabuleux, d'autant qu'il n'est nullement mention de cet homme, ni de ses actions dans des histoires plus dignes de foi. Ils ne font pas plus de cas du *Saga* que nous venons de citer, étant d'ailleurs plein de mensonges et d'erreurs, tant à l'égard des époques, que concernant les rois et hommes célèbres qui doivent avoir été contemporains de ce *Baardour*. Malgré cela *Arngrim Jonsen* et *Jouas Ramus* eurent l'imbécillité de donner cette fable comme une histoire authentique, et de la faire imprimer à Holum vers l'année 1750. Nous visitâmes cette caverne dans le voyage que nous entreprîmes en 1755. Elle est située sur la rive de Byniedalsaa, dans un rocher constitué d'une pierre de sable moitié grise, moitié brunâtre; son étendue et sa largeur sont assez considérables; mais elle n'a que six à sept pieds d'élévation. On voit dans son intérieur quantité de noms incrustés dans la pierre, et des caractères Runiques, qui ne paraissent cependant pas

Digitized by Google

être très-anciennement gravés. Les noms que nous y vîmes, n'avaient rien de surprenant pour nous, puisqu'il est assez ordinaire, ailleurs, comme en Islande, que des voyageurs se plaisent à graver leurs noms et l'époque de leur passage dans des lieux où la curiosité ou le desir de voir quelques merveilles, les conduisent; tantôt c'est sur l'écorce des arbres, tantôt c'est sur des pierres qu'ils laissent ces monumens. Cette caverne sert aujourd'hui d'étable à moutons, ce qui fait qu'elle a perdu de son élévation, par rapport au fumier et au sable qui s'y sont amoncelés.

PORTS FRÉQUENTÉS.

Isle de Hvelfiordar.

§ 114. Hvelfiordar Eyre est située au nord de Kialarnes, près du Hvalfiord (golfe d'Hval). Il y a un bon port qui, d'après l'histoire et les annales du pays, a été de tout temps avantageux à la navigation et au commerce, par son site, qui est d'ailleurs très-agréable. Son fond est un sable blanc, et le golfe se courbe si bien en face du port, que

Digitized by Google

les bâtimens virent avec la plus grande facilité. Les Hambourgeois y faisaient un grand commerce, et les Danois l'ont fréquenté jusqu'en 1680.

Leyne-Vogar.

§ 115. Leyne-Vogar, situé dans la juridiction d'Esiuberg et dans le golfe de Kolle, forme un asyle très-commode pour les vaisseaux. Il a acquis principalement de la renommée, parce qu'en 1627 les commerçans de Holmmes, qui est un autre port à un mille de-là, y vinrent mettre leurs navires et leurs marchandises à couvert des brigandages des pirates de la Barbarie, qui méditaient une descente sur ces côtes. Cet endroit est abrité de toutes manières, et la mer y est toujours calme.

QUARTIER OCCIDENTAL DE L'ISLANDE.

DIVISION DE CE QUARTIER.

§ 116. On comprend sous le nom de Borgarfiord, la partie du pays appelée

Digitized by Google

Thveraar-Thing dans les ordonnances du roi *Magne*. Cette contrée appartenait alors, comme antécédemment, à la partie occidentale de l'Islande. Elle fut à la suite des temps divisée en deux parties ou districts, savoir : dans la Hvitaa méridionale et la Hvitaa septentrionale. Cette rivière et le golfe sont regardés aujourd'hui comme les limites entre la partie méridionale de l'Islande et sa partie occidentale, de manière qu'une partie à qui l'on donne spécialement le nom de district de Borgarfiord, appartient à la portion méridionale de l'Islande, et que l'autre appelée Myr-Syssel (district de Myr), appartient à la partie occidentale. Malgré nos recherches, nous n'avons pas pu trouver l'époque où s'est opérée cette division : tout ce qu'on peut dire, c'est qu'on a connaissance que, dans des temps moins reculés, les membres qui composaient cette jurisdiction, se la sont partagée entr'eux. Les uns ont fait de la partie méridionale, le district du sud ; les autres ont formé le district occidental, de la portion du pays qui est à l'ouest. C'est en 1638 que cette division eut lieu ; mais l'on ignore si c'est la première, et

Digitized by Google

si elle n'a pas souffert quelque changement depuis cette époque. On a d'ailleurs des renseignemens très-authentiques, qu'en 1676 *Jon Vigfoussen* (1) ayant été destitué de sa place de baillif du district de Borgarfiord, *Jon Sigourdsen*, fils de *Sigourd Jonsen*, et son frère *Goudmound Jonsen*, se partagèrent cette jurisdiction, de manière que l'un eut la portion de l'ouest, et l'autre celle du sud.

§ 117. Après quelque peu de repos, nous eussions été charmés de continuer de bonne heure notre voyage; mais le printemps fut, comme tous ceux que nous passâmes en Islande, si rigoureux, que nous ne pûmes faire usage de nos chevaux que vers le milieu de l'été. Nous arrivâmes enfin le 1er. août aux confins de Borgarfiord-Harde (district ou jurisdiction de Borgar (2), et employâmes les journées suivantes jusqu'au

(1) Ce *Jon Vigfoussen* parvint ensuite à l'évêché d'Holoum.

(2) Les noms *Harde* et *Syssel* signifient tous deux district, jurisdiction ou baillage.

Digitized by Google

15 à le parcourir, principalement la partie méridionale, d'où la route conduit au golfe qui est à l'ouest. L'année d'ensuite, dans le voyage que nous fîmes aux glaciers de la partie occidentale, nous observâmes de rechef ces deux portions du pays, principalement celle de l'ouest où nous restâmes du 10 au 18 juin. Le printemps suivant, nous entreprîmes un autre voyage dans la partie septentrionale. La route nous conduisit à travers les vallées de Borgarfiord, et en partie par les campagnes qui forment la portion du midi, et qui avoisinent la chaîne de montagnes. Deux ans après, un de nous se porta à Akranœs, Reykholts-Dal, dans les landes occidentales de Skard et ailleurs.

Etendue et site du district de Borgarfiord.

Limites de ce district.

§ 118. Voici les limites actuelles du district de Borgarfiord. Il est borné au sud par la rivière de Botn (Botns-aa) et par le

Digitized by Google

Hvalfiord, et à l'est ou nord-ouest par celle d'Hitar (Hitar-aa). Le golfe de Borgarfiord pénètre deux milles dans le pays, du nord-ouest au nord-est. La rivière de Hvit (Hvit-aa) est considérable : Elle tombe dans ce golfe par une large embouchure, et lui donne encore une plus forte étendue. Le golfe a, près de l'embouchure de cette rivière, un demi à trois quarts de mille de large; c'est d'ailleurs la plus forte largeur qu'elle comporte dans toute son étendue. Ses eaux sont basses, son fond est glaiseux et en grande partie à sec pendant le reflux. Nous observerons ici que la plûpart des nouvelles cartes d'Islande ne donnent au golfe d'Hval qu'à peu près cinq quarts de mille de longueur, sur un demi-quart en largeur, au lieu qu'il a cinq milles de long sur deux de large.

Etendue de ce district.

§ 119. Ce district a quatorze mille de longueur du sud-ouest au nord-est, c'est-à-dire, de l'embouchure du golfe de Borgar, ou de la pointe d'Akranœs à la lande d'Arnavatn,

Digitized by Google

située vers le nord de Fiskevautn. On lui donne huit mille de largeur, prenant en ligne directe du golfe de Hval à la rivière d'Hitar, et quelque chose de plus en prenant sur les montagnes.

Division intérieure de ce district.

§ 120. On divise, comme nous avons déjà dit, le district de Borgarfiord en deux portions : l'une est en de-çà et l'autre en de-là de la Hvit-aa. La contrée a en total vingt paroisses, dont neuf situées au sud de cette rivière. Pour ce qui concerne l'administration civile, elle est divisée comme dans tous les autres districts de l'Islande, en *Sveiter* et *Repper*. Un *Repp* consiste, d'après les anciennes ordonnances, au moins en vingt métairies.

§ 121. Les principaux *Sveiter* qu'on rencontre le long de la mer, sont deux paroisses situées dans la partie sud de l'Akranœs, et on compte trois paroisses dans le Myrar occidental, ce qui lui a fait donner ce nom de Myrar. Il existe d'autres *Sveiter* le long de

Digitized by Google

la côte, qui sont Hvalfiords-Hrand, Leyraa-Sveit, Melasveit et Andekyl : celles situées dans l'intérieur du pays se nomment Stilmannarepp, Baarsokn, Lunde-Reykedal, Reykholtsdal, Hunfells-Sokn, Hvitaaside, Thveraaside, Morder aa dal et Hitardal.

De la mer et de son rivage.

§ 122. La mer borde le pays, qui est très-inégal, par rapport à une multitude de golfes et de sinuosités qui ne sont par marqués sur les cartes. On voit, par exemple, dans le Hvalfiord, Geilholms, Ytreholm, Leyra-Vog, et Leyrar Oec; et dans le Borgarfiord, trois îles appelées Borgar-Eyar, Rundnest-Eyar, et Alptaness-Eyar; cette dernière est en dehors du golfe. Stroemfiord, est une petite baye située au nord, près de Borgarfiord. On découvre à peu de distance de terre, beaucoup de petites îles qu'on appelle en général Knararness-Eyar. Il en existe de semblables, à un demi-mille en mer, devant l'embouchure d'Hitar-Aens; celles-ci se se nomment Hvals-Eyar, et sont à la proximité les unes des autres.

Digitized by Google

Montagnes remarquables.

§ 123. Le pays est plein de hautes montagnes escarpées, qui viennent la plûpart, de la grande chaine de montagnes qui sépare la partie nord de l'Islande, de la partie méridionale. Ce sont les routes rocailleuses qui avoisinent la portion du pays habité, qui forment les landes d'Arnavatn (§ 119.), de Kalde-dal, d'Oexar-Rygger, et de Gagen. Il s'étend de-là, vers le sud, et le sud ouest, où il y a beaucoup de lacs et de montagnes étroites et de médiocre hauteur, entre lesquelles se trouvent les vallons dont nous avons parlé plus haut (§ 117.). La route que l'on y a pratiquée, se nomme Halsar-Vegur, et Sildarmana-Gaulur. Lorsqu'on est sur la montagne, on découvre les différens glaciers, quoiqu'il n'y ait que celui de Geitland, qui appartienne à ce district. Les montagnes que les habitans connaissent le mieux, sont le Tyril et le Ronnenbierg, qui bordent le rivage de Hvalfiord. L'Akra-Fial est une montagne séparée dans l'Akrenœss, au lieu que Skards-Heide, située au sud de Hvitaa, est

Digitized by Google

une chaîne de montagnes très-entrecoupées et hérissées de pointes, qui s'étend au-delà de Leyr-Aa, Melasveit et Storodalen. Le Baula est une autre montagne séparée, qui file le long de la vallée de Narderaa. La lande de Skard forme, à l'ouest de Hvitaa, une longue route qui traverse la chaîne de montagnes, qui s'étend à quatre ou cinq milles au de-là de Myrar et Raunerepp, prenant à l'ouest et au sud ouest. Elle est composée de hautes montagnes, qui s'applanissent vers le nord. Cette route se termine par une vallée herbeuse et trés-étendue, appelée Langavat, ce vallon était jadis habité. Husafel est une petite montagne séparée, qui file dans la vallée d'Hitardal, entourée de hautes montagnes, principalement vers le nord de Svinbiugsheide, qui forme une route à travers les montagnes, entre les vallons d'Hitarthal, et de Brendefiord.

§ 124. On regarde comme montagnes primitives, non seulement celles dont on vient de parler, mais en général toutes les montagnes de ce district. Celles qui existent

Digitized by Google

vers l'est sud-est, près de Hvalfiord, ne sont regardées que comme secondaires, et ayant plus d'analogie avec l'Esian. Le Thyril est un sommet de montagne, qui forme un pic rond, très-haut, escarpé et très-saillant vers la mer, près de l'intérieur du golfe dont nous avons fait mention. On lui a donné le nom de Thyril, parce que l'air tourne en spirale autour de ce sommet, et y occasionne de furieux tourbillons, qui prennent particulièrement leur direction du nord au nord-ouest; les voyageurs ont les plus grandes précautions à prendre, lorsqu'ils en approchent. Akra-Fiall qui est habité dans sa circonférence, forme une péninsule avec Akrenœs, parce que Leyrar-Voag passant par l'Oerridaa, ainsi qu'un petit lac d'eau douce, vient presque toucher au Hvalfiord. La montagne est constituée de plusieurs couches horizontales; on évalue sa hauteur, à dix huit cens pieds. La plus élevée des autres montagnes, ne comporte guères plus de quatre à cinq mille pieds. Celle de Skards-Heide, montre à l'est, moins d'ordre dans ses couches, que l'autre dont nous venons

Digitized by Google

de parler, et on apperçoit tant d'irrégularité dans sa partie occidentale, qu'il n'y a pas de doute qu'elle n'ait subi un fort bouleversement. Elle est constituée d'un grès blanchâtre, et de roches noires (§ 4.). On remarque parmi les sommets de montagnes qui s'élèvent dans la lande de Skards, celle de Mofell, qui est en de-là de Skordalon. Elle est constituée en partie, d'une pierre sableuse, très-fine, peu compacte, et d'un brun-clair, que l'on appelle dans le pays, Moberg.

Formation de nouveaux Glaciers.

§ 125. En passant le 6 août près du Mofell, nous apperçûmes sur le sommet de cette montagne, une assez longue étendue de glaces, qui ressemblait au glacier d'Eise. Arrivés au hameau le plus près, nous demandâmes au premier paysan que nous vîmes, si la glace qui couvrait une partie du Mofell, ne fondait pas en été. Il nous répondit que non; il ajouta qu'étant né, et ayant été élevé dans le pays; il se souvenait à merveille,

Digitized by Google

merveille, que dans sa jeunesse, il n'y avait jamais vu la moindre glace ; mais qu'ayant été passer plusieurs années dans un autre endroit, il avait vu avec surprise, depuis quelques années qu'il est revenu fixer son domicile dans ce voisinage, que la neige avait commencé à s'y accumuler : et d'année en année, elle est moins susceptible à se fondre pendant l'été. Cet endroit fait face au nord-ouest ; on remarque qu'il s'est déja formé des crévasses sur la glace, de couleur verdâtre, ce qui vient des rayons de la lumière qui s'y brisent, ce qui arrive sur les glaciers bien plus chargés que celui-ci. On voit par là, que les glaces s'y entassent de plus en plus, et qu'elles peuvent former de nouveaux glaciers, sur des montagnes de médiocre hauteur, dès que les vents froids y soufflent régulièrement chaque année à la même époque, et que la nature du sol ne s'y oppose pas. Nous aurons occasion de démontrer dans d'autres passages, la réalité de ce que nous avançons, fondée sur l'expérience. Varmale Kiar-Mule et les autres montagnes qui l'avoisinent près de Lundreike-Dal, sont dans ce

Digitized by Google

district, celles où l'on remarque le plus d'ordre. Elles sont très-escarpées, constituées de beaucoup de couches de roches en lignes directes; on y en compte par fois, trente jusqu'à quarante. Ces roches sont de même nature que celles dont nous avons parlé (§ 4).

Montagne de Baula.

§ 126. Le Baula appartient à ces montagnes blanchâtres, dans lesquels on voit une irrégularité parfaite. Elle est très-haute, escarpée, et s'élève en pointe; on la découvre de très-loin. Il est probable qu'elle a été formée par des feux souterrains, et qu'elle a subi ensuite un bouleversement complet. Les pierres dont elle est constituée, sont en majeure partie claires, et comme pétries l'une dans l'autre, à l'exception cependant, de la roche dont est constitué son sommet, parce qu'elle est composée d'une masse pierreuse brûlée à noir. On trouve dans les décombres, que les éboulemens entassent au pied de cette montagne, des agates noires de différentes grosseurs.

Digitized by Google

Vester Skardsheide.

§. 127. Le Vester-Skardsheide mérite principalement que l'on en fasse mention : on le met au rang des montagnes dans lesquelles on trouve le moins de régularité. Ses rochers sont constitués de pierres transformées en laves. Cette matière est pleine de petits cristaux de spath et de quartz devenus cassans, jaunâtres et opaques. Leur forme est beaucoup changée, en quoi ils paraîssent avoir été exposés à une chaleur violente. On serait tenté de croire avec *Linnée* et autres savans modernes, que ces roches ont été attaquées et rongées par l'action de l'air et du vent, ou qu'elles ont été changées en une matière calcaire, par le défaut de suc minéral *(succus mineralis)*. Mais si nous observons leurs parties, qui, dès leur principe, ont été enveloppées et couvertes par les débris qui se détachent et éboulent chaque année, de la masse de cette montagne, et se trouvent en conséquence abritées des injures du temps, l'opinion que nous avons mis en avant a bien plus de réalité.

Digitized by Google

On rencontre en outre, dans ces roches, des petits trous qui ne sont nullement remplis d'une pareille matière; ils sont au contraire vides, luisans et ronds dans leur cavité, comme par-tout ailleurs où les feux souterrains ont eu action. On voit sur la sommité du Skardsheide, une grande étendue de laves où l'on a frayé un sentier par lequel les voyageurs peuvent passer en toute sûreté. On découvre au nord de ce sentier, sept pyramides, ou pour mieux dire, sept cheminées de pierres calcinées, qui ont été formées par les feux souterrains, et qui donnoient issue aux flâmes volcaniques: on les appelle communément *straakar*, qui veut dire jeunes gens. Elles sont très-inégales et irrégulières à leur extérieur, de couleur de cendre-foncée: elles forment intérieurement des tuyaux, et sont vernissées. La plus grande a trente-trois pieds de profondeur, et huit pieds de largeur dans le fond; mais elle n'a que trois pieds d'ouverture. Leurs foyers ne sont pas clos, mais à jour, comme on le remarque dans tous les endroits où les feux souterrains ont eu action.

Digitized by Google

On voit, à peu de distance du sentier dont nous venons de parler, deux montagnes rougeâtres, appellées *Raudou-Koulour*: elles doivent leur formation à des feux souterrains. Il y a sur leur sommité, un vallon où l'éruption volcanique a fini. La pierre qui a été fondue par l'activité du feu, fournit des morceaux de cristal clair et transparent; ce cristal n'est cependant, à bien dire, que du verre, transformé en cristaux par l'action du feu.

§. 128. *Husafell*, situé dans l'Hitardal, est une montagne médiocre et peu considérable dans sa circonférence, mais elle s'élève en revanche en pointes très-hautes et très-étroites. On voit en elle la troisième variété des montagnes d'Islande, et principalement de celles du district de Borgarfiord. Elle est du nombre des montagnes où l'on aperçoit le moins de régularité, et qui doivent leur formation aux feux volcaniques. On en voit beaucoup d'autres pareilles dans l'Hitardal, en de-çà et en de-là de la rivière d'Hitar. On y remarque principalement le

Digitized by Google

Grettis-Boele, montagne très-élevée qui constitue une partie de celle de Fugraskov-Fial. Ces montagnes ont six cens jusqu'à mille pieds d'élévation, et au-delà. On voit dans toutes les parties dont elles sont constituées, une variation de pierres calcinées et de pierre de sable, brunâtres, passablement dures et unies. Ce qu'il y a de plus remarquable, c'est que les couches de ces deux matières différentes sont tellement liées ensemble, qu'on a toutes les peines du monde à les séparer. Celle de sable est remplie intérieurement de pierre-ponce, et d'autres pierres qui ont été attaquées par le feu. Le pied de cette montagne est au contraire constitué d'une pierre de sable d'un gris-clair. Leurs sommités sont hérissées de pointes, et pleines de crevassses et de trous percés de manière à voir au travers. Ces montagnes n'ont point été brûlées et calcinées par-tout, parce que les rochers de pierre de sable qui existaient lors du premier bouleversement volcanique, ont mieux résisté à l'action du feu, que les diverses terres qui les accompagnaient, et que le feu n'y a pas trouvé de

Digitized by Google

particules métalliques et vitreuses de nature à être fondues. De-là vient que nous avons rencontré fréquemment dans le même rocher, à la hauteur de vingt pieds, quatre à cinq bouleversemens de pierres, de sable et de laves, selon que le feu a pu atteindre et agir avec plus ou moins d'action.

L'*Holm* est une petite montagne rougeâtre située au milieu du vallon : son pied est entouré d'une belle prairie, où il y avait autrefois une grande métairie qui portait le même nom. (Voyez *le Liarnar-Hirdala-Karpa-Saga.)* Cette montagne est de semblable nature que le Raudou-Koulour, et elle s'est formée de même (§ 127). On rencontre fréquemment de ces morceaux de crystaux vitreux, dont nous avons parlé, en faisant mention des roches calcinées de l'Hitardal, et que nous vîmes principalement dans l'Husafell.

VOYAGE AU GLACIER DE GEITLAND.

§ 129. Ce qui nous engagea à entreprendre ce voyage, est que nous n'avions encore visité

aucun glacier, ni pu nous en procurer de détails satisfaisans. Nous nous trouvions d'ailleurs obligés d'en fournir par nous-mêmes, l'académie nous ayant enjoint de ne point perdre cet objet de vue. Arrivés à Borgar-Fiordour, et appercevant le glacier de Geitland qui domine les autres rochers, nous saisîmes l'occasion de satisfaire notre curiosité et de remplir l'ordre qu'on nous avait donné.

Ce glacier qui mérite d'être classé parmi les montagnes où on trouve le plus de désordre, nous a fourni des découvertes toutes nouvelles.

Idée générale des habitans sur ce glacier.

§ 130. Il n'y a pas un Islandais qui ne connaisse le Geitland, et qui n'admire sa merveilleuse construction, ses masses de glaces et sa hauteur extraordinaire: aussi surpasse-t-il toutes les autres montagnes. Ils en font d'ailleurs une merveille, parce qu'ils croyent généralement, d'après d'anciens récits fabuleux, qu'il existe au milieu du Geitland une profonde vallée garnie de superbes prairies,

Digitized by Google

et habitée par une petite pleuplade inconnue. Ces habitans vivent de leurs troupeaux, et sont, à ce qu'ils disent, des descendans de brigands et de géans : ils les nomment Ikogarmon dans le *Gamla Saga*, ce qui signifie homme de bois. Cette fable tire son origine de leur *Grettis Saga* (*chap.* 50), où il est dit que *Grettis* habitait en hiver ce vallon. Qu'à cette même époque, c'est-à-dire, vers l'an 1026, il y demeurait un Pâtre nommé *Thorir*, qui avait deux filles, avec lesquelles *Grettis* fit connaissance. Que ce vallon est garni de bois et de belles prairies, et qu'il y avait de superbes moutons, bien nourris et de la grosse espèce. Le même passage de ce *Saga* dit d'ailleurs avec raison, que ce vallon n'a pu être couvert par les glaces, parce qu'il existe dans ce fond une forte chaleur souterraine et beaucoup de sources chaudes. Nous ne nous étendrons pas davantage sur tout le merveilleux que ce *Saga* rapporte de ce vallon. Ce qu'on a pu en apprendre de certain, se borne à peu de chose, et n'est fondé que sur quelques relations vagues communiquées par des Islandais qui ont eu le courage de visiter

Digitized by Google

cette montagne à diverses époques, sans qu'il leur soit arrivé aucun accident. Le vallon est généralement connu sous le nom d'Aaredal.

§ 131. M.rs *Bioernsen* et *Helge*, deux ecclésiastiques du pays, visitèrent cette montagne et le vallon de Thoris. Nous eûmes occasion de nous procurer l'histoire de leur voyage, écrite d'un style empoulé; mais d'ailleurs assez véridique. Ils disent qu'ils arrivèrent sur le soir, mais par un temps superbe, à une grande vallée située dans ce glacier. Elle est à une telle profondeur, qu'ils ne purent distinguer si elle est garnie d'herbe ou non; et son talus rapide ne leur ayant pas permis d'y descendre, ils revinrent sur leurs pas.

Voyage au Geitland.

§ 132. Nous partîmes le 9 août de Reykholtzdal, pour nous rendre au glacier de Geitland. Notre but n'était pas d'aller à la découverte d'une région, ni d'habitans différens de ceux que nous quittions; mais notre voyage se bornait à observer un glacier avec

Digitized by Google

l'exactitude la plus scrupuleuse, et de manière à procurer de nouvelles connaissances sur la formation et construction de ce merveilleux édifice de la nature. Le temps était si beau et le ciel si serein, que nous avions lieu d'espérer de remplir notre but à souhait; mais il est bon d'observer que les glaciers attirent en peu de temps à eux les brouillards et les nuages qui les avoisinent, seraient-ils même à dix milles de distance. Nous traversâmes, dans la matinée, la vallée de Reykholt, dont dont le fond est rempli de sources chaudes, et exhale une chaleur souterraine. Nous passâmes après dîner par la paroisse d'Husafell, laissant nord-nord-ouest la Hvitaa sur notre droite; nous eûmes néanmoins occasion d'observer sa source. On voit en de-là de la Hvitaa quelques hameaux. Les pâturages sont en partie bouleversés par les feux souterrains, et couverts de scorics: les places où ces feux n'ont pas eu d'action, présentent au contraire des éminences garnies d'herbages et des petites montagnes. Ce terrain, même dans les places qui ont été attaquées par les feux, est d'ailleurs garni de bois de bouleaux et de broussailles:

Digitized by Google

cette variété le rend très-agréable. Sur la droite on découvre sud-sud-est, le long du village paroissial dont nous venons de parler, une de ces montagnes blanches dont nous avons fait mention (§ 124); elle est assez haute. La roche dont elle est particulièrement constituée, consiste dans une argile et des terres bouleversées et durcies par l'action des feux souterrains. On n'y remarque aucune couche régulière de cette espèce de roche; tout y est pêle-mêle, et on y trouve d'assez gros morceaux d'une matière vitrifiée, noire et raboteuse.

Pierres à tombes.

§ 133. On rencontre sur le sommet de la montagne, au voisinage du presbytère, une couche de rochers qui renferme le *saxum ochraceo arenosum, colore rubro obscure purpureo.* Cette roche est assez dure et compacte; elle est composée de quartz et de mica à parties égales. Elle se taille supérieurement; il en existe des pierres sépulcrales dans les cimetières, toutes très-bien

Digitized by Google

travaillées par les gens du pays. Cette étendue de montagnes est une suite des rochers sur lesquels reposent le glacier de Geitland, quoiqu'ils commencent à quelques milles de-là.

Eau blanchâtre.

§ 134. Nous quittâmes Husafell à sept heures du soir. Nous nous portâmes d'abord vers la Hvitaa, qui se sépare en deux petits bras. Le premier a conservé le nom de Hvitaa, et l'autre s'appelle Geitaa. Celui-ci n'est qu'un fort ruisseau qui prend sa source dans le glacier de Geitland. Cette rivière est composée, dans toute son étendue, d'une eau blanchâtre, semblable à celle que l'on aurait mêlée avec du lait. Ces eaux sont d'ailleurs assez communes en Islande, parce que les rivières qui prennent leur source dans les glaciers, sont généralement de même nature. On n'en rencontre point de pareilles dans les autres pays du nord, ce qui fait que *Skallagrim* et ses compagnons de voyage qui étaient Norwégiens, furent très-surpris de voir celles-ci; il est vrai qu'ils n'avaient pas

Digitized by Google

encore vu de rivières qui prissent leur source dans des glaciers; c'est ce qui fit qu'ils donnèrent à cette rivière le nom de Hvitaa. (Voyez là-dessus *l'Eigils-Saga*, *chap.* 30.)

M. *Stroem*, dans sa description du Sundmoer, *part. Ière.*, *chap.* 1, § 10, nous assure qu'il existe de pareilles rivières en Norwège, principalement dans le Sundmoer; mais qu'elles n'y sont pas communes. Il faut donc que *Skallagrim* et ses compagnons n'en ayent pas eu connaissance, si elles existaient de leur temps, ou nous croirions plutôt que ces rivières n'ont acquis cette nature blanchâtre que long-temps après *Skallagrim*, d'autant plus que, par les amoncellemens successifs des neiges et des glaces, il peut s'en former de pareilles dans l'espace d'un demi-siècle. (*Voyez le* § 125.)

Si l'on conserve de cette eau dans un vase, elle dépose un sédiment blanc et très-fin, composé de marne et d'agaric minéral. On observe que lorsque ces rivières grossissent par les pluies abondantes, elles acquièrent plus de rapidité et entraînent avec elles des matières plus grossières, savoir : des terres,

Digitized by Google

des ochres, des décombres même qui rendent alors l'eau plus pâle et rougeâtre. Dans les places où ces eaux deviennent stagnantes, comme dans les bayes, ce sédiment se dépose, comme étant la matière la plus légère sur la surface du fond, c'est-à-dire, sur l'argile; il s'y dessèche, et le vent l'enlève à mesure.

Journée du 10 *août.*

§ 135. Le 10 août de grand matin, l'air était calme; mais tellement chargé de brouillard, qu'il y avait des momens que l'on ne voyait point le glacier. Vers les onze heures l'air devint assez pur; nous partîmes donc de Kalsmarunge, où nous avions passé la nuit. Cette métairie, située dans le *Nyre Syssel*, est à trois milles environ du pied du glacier. La route nous conduisit par le Geitland, vaste pâturage désert où l'on met en été les chevaux de la commune, au verd. Ce pâturage était jadis habité, ou pour mieux dire environné de quelques métairies, dont on ne voit plus que de faibles restes. Les herbages sont si bons, que les bestiaux que

Digitized by Google

l'on y met, prospèrent à vue d'œil. Il serait à desirer que l'on repeuplât ses alentours, à moins que l'on ne craigne de causer de la jalousie à ceux qui en ont aujourd'hui la jouissance.

Environs du Geitland.

§ 136. Les hautes montagnes de l'Islande s'élèvent assez communément par gradins, de manière que lorsque l'on en approche, on ne découvre que l'élévation la plus voisine, c'est-à-dire, celle dont le sommet forme le premier gradin. Arrivé sur celui-ci, on franchit une pareille élévation pour parvenir à un autre gradin, et ainsi de suite, jusqu'à ce que l'on ait atteint le sommet de la montagne. Les élévations qui divisent ces divers gradins, ont communément soixante à cent toises, et on en a trois à quatre à franchir avant que l'on ait escaladé toute la montagne. Dans les glaciers, ces gradins se trouvent communément dans les parties les plus élevées, et on les découvre de loin, parce qu'ils dominent les montagnes qui ne forment pas glaciers.

Ce

Ce voyage nous fournit amplement les moyens de faire ces observations; nous remarquâmes cependant, qu'ici la masse de rochers la plus basse est aussi la plus forte. Après que nous fûmes parvenus au premier gradin, nous nous apperçûmes que les herbes et les plantes devenaient plus clair-semées; et étant avancés à moins d'un huitième de mille, nous n'en vîmes plus; il manquait même de terre, de manière qu'arrivés un peu plus haut, nous ne trouvâmes plus que des rochers arides et des décombres de pierres, nullement susceptibles de fertilisation.

Kulde-Dal.

§ 137. Pour aller de la lande et des sables d'Arnarvatn à Althinget, la route conduit par Kalde-Dal. Nous la suivîmes quelque temps sud-sud-est, de manière que nous avions l'Oked sur la droite et le Geitland à gauche. Cette contrée est la plus désagréable que l'on puisse voir. Le pays ressemble à un rocher sauvage et aride : on n'y voit pas la moindre plante. On ne découvre dans le lointain

Digitized by Google

que le ciel, et de chaque côté d'énormes glaciers, sur lesquels se présentent des fentes en sillons d'un vert de mer, et des pointes de rochers noir-brûlés, qui s'élèvent au-dessus des glaces. On n'entend que le murmure continuel des eaux qui se précipitent des rochers, et le mugissement des vents qui ressemble au bruit roulant du tonnerre, et qui augmente à mesure que l'on avance. Nous prîmes sur la gauche, parce que le terrain est plus uni, et cherchâmes à atteindre des glaciers par le chemin le plus court.

Faux jayet des Islandais. [*Saxum vitreum colore nigro.*]

§. 138. Le terrain est semé de pierres noires et luisantes de différentes grosseurs, tranchantes et inégales par rapport à l'infinité de petits trous dont elles sont criblées. Les Islandais appellent cette espèce de pierre *Kafntinnu-Broder*, qui veut dire faux jayet, ou du moins pierre qui ressemble au jayet, puisqu'ils appellent *Kafntinnœ* le jayet que l'on rencontre en Islande dans quantité

Digitized by Google

d'endroits. D'ailleurs, ce *Kafntinnu-Broder* est en quelque manière une variété du jayet, puisque les matières qui le composent, ont été vitrifiées par les feux souterrains dans le principe de sa formation : on n'en tire au surplus aucun avantage. Celui que l'on rencontre près de Myvatn, a le grain plus fin que les autres; il ressemble beaucoup au verre noir de bouteilles. Nous parlerons ailleurs du vrai jayet.

Voisinage du glacier.

§ 139. Il y avait bien plus de chemin à faire pour parvenir au glacier, que nous ne nous l'étions imaginé. Nous atteignîmes enfin une file de rochers qui, sans former de gradins dans la partie où nous abordâmes, ont beaucoup d'élévation et sont très-rapides du côté des glaciers. Ces rochers s'étendent très-loin, et semblent former circonvallation autour du glacier, car nous appercevions leur continuation tant que notre vue pouvait porter. Il y a entre cette file de rochers et le glacier une petite plaine d'environ un quart de mille en largeur. Son terrain est argileux; on n'y

Digitized by Google

rencontre ni pierres, ni glaçons, parce que les chûtes d'eau continuelles qui viennent du glacier, les entraînent. Il en est de même dans tout ce trajet, où, par des causes de même nature que celles que nous venons d'alléguer, il ne s'amoncèle aucune élévation, et on ne voit s'y arrêter aucune pierre de certaine grosseur, ni glaçons. Jadis le terrain était tout aussi haut dans l'intérieur de cette file de rochers, qu'au dehors. En avançant, nous découvrîmes sur la droite un lac situé à un des angles du glacier. Son rivage est couvert de glaces, et son bassin reçoit une partie des eaux qui s'écoulent de la montagne lors des fontes. Ses eaux paraissaient toute vertes, ce qui vient des rayons de lumière qui se brisent sur les glaces. Après beaucoup d'allées et venues, nous trouvâmes un sentier pour faire descendre nos chevaux dans ce fond. Y étant parvenus, nous éprouvâmes d'autres embarras, tant pour traverser le ruisseau qui se forme par les décharges du lac, que pour passer sur le terrain glaiseux où nos chevaux s'enfonçaient par fois jusqu'au poitrail. Les Islandais appellent ce terrain glaiseux

Digitized by Google

Kvit-Sandur, et *Sand-Kvika* : il est baigné d'une vâse sableuse et liquide. Ce n'est pas sans dangers que l'on parvient à traverser de pareilles places, principalement dans la partie orientale de cette île, où plusieurs voyageurs périssent. Nous trouvâmes d'ailleurs tout conforme quant à ce sable mouvant, à la monticule et au lac, avec le récit des deux voyageurs dont nous avons parlé au § 131.

Vue sur le haut du Geitland.

§ 140. Nos desirs furent enfin satisfaits, étant parvenus sur le Geitland; mais nous trouvâmes un lieu bien désagréable. On y découvre un pic de montagne qui s'élève au-dessus des glaces; il se nomme *Haandegis-Hundgur*. Ce pic et les autres montagnes ont été formés par les feux souterrains. Une portion de ce pic est entrecoupée du côté du rocher par une percée ou vallon, dont les terres et concrétions qui le constituent, démontrent clairement qu'il a existé ici des sources chaudes (*Hverar*). Nous conduisîmes nos chevaux à travers les rochers et aussi

haut que nous pûmes sur les masses de glaces; mais ne pouvant les mener plus loin, nous fîmes le restant du chemin à pied. Le cuir que l'on emploie en Islande pour semelles de souliers, n'est pas aussi lisse que celui dont on fait usage ailleurs. (Voyez *Horrebow* § 88.) Nous avions eu en conséquence la précaution de nous en approvisionner, ainsi que de bâtons garnis de fortes pointes en fer pour nous soutenir sur les glaces. Les Islandais font usage de ces bâtons ferrés, en hiver, pour passer sur les glaces et les neiges gelées. Le bâton a deux aunes de long, et la pointe de fer un demi-quart d'aune. Nous avions eu également soin de nous munir d'une corde assez longue et assez forte pour porter secours à celui de nous qui tomberait dans un trou, ou viendrait à s'enfoncer dans les neiges. Nous n'avions pas oublié de prendre une boussole qui nous devenait indispensable, autant pour nous conduire que pour observer si à une hauteur aussi considérable, nous ne remarquerions pas une déclinaison dans l'éguille aimantée. Nous nous mîmes enfin à escalader le glacier; il étoit deux heures après

Digitized by Google

midi. L'air était chargé d'un brouillard épais qui couvrait toute la montagne. Espérant qu'il se dissiperait, nous continuâmes notre route tout aussi périlleuse que pénible, puisqu'à chaque instant nous avions de profonds ravins à traverser. Nous en rencontrâmes un qui avait une aune et demie de largeur; nous le franchîmes, mais avec précaution.

Cause de la formation des ravins dans les rochers.

§ 141. Nous nous convainquîmes d'abord que les fentes ou ravins que l'on voit, ne proviennent pas toujours, comme on le croit communément, de l'énorme pesanteur de la glace, et du grand froid qui se fait sentir en hiver, ou bien de l'air comprimé qui fait éclater ces rochers, mais plutôt des eaux des fontes, lesquelles forment des petits ruisseaux sur le glacier, et, s'écoulant peu à peu, creusent des ravins dans la glace qui acquièrent avec le temps plus en plus de profondeur, de manière que la plûpart ont jusqu'à vingt brasses, et on en rencontre

Digitized by Google

qu'il ne serait pas possible de sonder. Voici ce que nous dirons à l'appui de ce que nous alléguons : 1.° Il n'existe pas de ces ravins sur le sommet du glacier, mais seulement où les glaces sont moins entassées, et où les eaux de pluie et de fontes se rassemblent le plus. 2.° Ces ravins n'ont pas une direction égale, soit en longitude, soit en latitude du glacier, et ne partent pas d'un point fixe, soit ou le sol qui est sous la glace devrait être le plus élevé, soit ou la force brisante de l'air devrait avoir le plus d'action. 3.° Ces ravins sont plus considérables et plus multipliés, vers le pied du glacier, au lieu que l'on devrait s'attendre à les y trouver plus petits, et en moindre nombre que vers le haut. 4.° Plus ces ravins sont profonds, et plus ils sont étroits, et en général plus larges dans le haut que dans leur fond. 5.° Nous vîmes couler des eaux dans les petits ravins, au lieu que nous n'entendîmes qu'un fort murmure de chûtes d'eau dans les grands, près de leur ouverture. 6.° Les bords de ces ravins sont couverts de sable et de décombres, qui y ont été

Digitized by Google

entraînés par les eaux, lors des débordemens.

Sommet du Glacier.

§ 142. Le vent devenait plus considérable, et les flocons de neige plus gros et plus abondans, à mesure que nous approchions du sommet du glacier; heureusement que nous avions le vent à dos, qui nous aidait dans la montée; mais nous trouvions en même temps des amas de neige qui rendaient notre marche pénible. L'espoir que le temps changerait, nous engagea à ne point rétrograder que nous n'eussions atteint le plus haut des glaciers, d'où il s'élevait un rocher noir que nous découvrions dans de certains momens. Nous y parvînmes enfin, après deux heures de marche, mais nous ne nous trouvions pas plus avancés dans nos observations, puisque nous ne pouvions rien découvrir dans le lointain. Une file de rochers brûlés, mais de peu de hauteur, s'élevaient au-dessus de la glace. Nous nous y arrêtâmes pour nous reposer. Les flocons de neige obscurcissaient

Digitized by Google

tellement l'air, que nous ne savions guères comment nous nous en retournerions. Nous examinâmes la boussole, sans y remarquer aucune variation, ni déclinaison. Nous nous étions bien gardés d'ailleurs de nous porter vers le nord-ouest, où le glacier a le plus d'élévation, car il y est innaccessible.

Site du Geitland.

§ 143. Le Geitland touche nord nord-est, à un autre glacier, que l'on appelle *Eirick*, ou *Blaafell :* il file, ouest sud-ouest, près d'Oseb, et se courbe ensuite à l'est, près du rocher de Skialbreid, de-là il s'étend à vingt milles, jusqu'à la montagne de Bald.

Température du Geitland.

§ 144. Le temps continuait à être le même sur le Geitland, de manière que ne pouvant résister plus long-temps à l'intempérie de l'air, nous crûmes qu'il était prudent de nous en retourner. Quoique le ciel fut très-chargé et obscur, nous découvrîmes,

Digitized by Google

en rétrogradant sur nos pas, l'entrée d'un vallon. Si le temps eût été plus favorable, nous aurions eu l'agrément d'observer le site de ces environs; mais il y a à douter que nous eussions trouvé le vallon de Thoris. En descendant, nous avions le vent en face, qui nous fouettait la neige dans la figure, de manière que nous ne pûmes retrouver les traces que nous avions formées en montant, il ne nous restait donc qu'à suivre le chemin où nous trouvions la pente la plus douce. Nous rencontrions beaucoup de ravins qui nous rendaient la route très-pénible, parce qu'ils ont trois à trois aunes et demie de largeur; le terrain, outre cela, qui les sépare, est très-inégal, de manière que nous étions obligés de faire beaucoup de détours, à moins que de courir risques de nous y précipiter.

Pyramides.

§ 145. Nous observâmes ici, deux particularités assez remarquables : la première est que le sable s'est amoncelé sur la glace

Digitized by Google

de la montagne, en pyramides rondes et noires, formant le pain de sucre; elles sont de figure aussi régulière que si on y eût entassé le sable avec art et à dessein. Ces entassemens coniques, s'élèvent de quatre à seize pieds de hauteur. Ils ne sont qu'à quelques pas les uns des autres, et ont tous dans leur principe, une grande fente accompagnée d'autres plus petites. Il y a des places où ils n'ont pas tout-à-fait la même régularité que dans d'autres, principalement où nous commençâmes à escalader le glacier, parce que le sable se trouve transporté vers les ravins, aussi n'y voit-on pas autant de ces pyramides. On s'imagine bien qu'il n'est pas possible que ce sable demeure toujours entassé de cette manière, et que ces amas puissent se conserver dans cette forme, à moins qu'il ne soit mouillé et congelé, au moyen de son humidité. Ayant poussé nos piques ou bâtons ferrés dans ces pyramides, nous nous apperçûmes que leur noyau, ou masse intérieure, était constitué en majeure partie, de glace. Dans la première que nous rencontrâmes, la masse qui formait son pied,

Digitized by Google

s'était affaissée, ou pour mieux dire, elle avait été dissoute par les eaux qui dégoûtaient de son sommet où l'on appercevait le principe d'une rigole, ce que nous remarquâmes aussi dans la plûpart des autres.

Observations sur le même sujet.

§ 146. On n'ignore point que c'est sur les glaciers, qu'il tombe le plus de neige en hiver, et que les vents secs y transportent le sable et la poussière des montagnes adjacentes, qui en sont communément couvertes. L'expérience a prouvé en même temps, que les hautes montagnes, et principalement les glaciers, attirent à elles l'air, et conséquemment tout ce qui s'y trouve enveloppé. Ce sable qui y voltige comme par flots, s'accumule, en tombant dans les endroits les plus bas, sur les neiges entassées, et à quatre ou cinq pieds de hauteur sur les glaces de la montagne. Au printemps, les neiges se fondent par l'action des pluies ou du soleil. Ces eaux rencontrant dans leur écoulement une masse de neige ou de sable, s'y accumulent

Digitized by Google

et s'y imprégnent principalement dans les places où cette masse se trouve plus enfoncée, ou en forme de baye. Les grosses masses, étant au contraire plus compactes par leur poids, résistent aux eaux des fontes, demeurent dans leur état, et conservent les sables qui les couvrent, de manière que l'air agit difficilement sur elles. Malgré cela, il faut observer que la neige qui les forme, s'imprégne entiérement des eaux : pendant la nuit elles se congèlent de nouveau ; car, quoiqu'en été l'air soit très-serein pendant le jour, et qu'il fasse un très-beau soleil, il gèle exactement toutes les nuits sur les glaciers. Nous observerons encore, que ces masses étant couvertes de sable, comme on l'a déja dit, les rayons du soleil n'ont pas beaucoup d'action sur elles, pendant le jour; le peu de fonte qu'elles éprouvent à l'extérieur, ne sert, après la gelée qui a lieu la nuit, qu'à rendre le sable qui les couvre, plus uni, et à en former une masse plus compacte avec la neige. C'est de-là, que l'air tourbillonnant à l'entour de ces petites éminences, et agissant depuis leur bâse, jusqu'à

Digitized by Google

leur sommet, forme de ces amas de sable et de glaces, des pyramides en forme cônique.

Trous formés entre ces éminences de glaces.

§ 147. Ce qui nous surprit beaucoup, ce fut de trouver entre ces pyramides plusieurs trous formés dans la glace: la plûpart n'ont qu'un pied de diamêtre; il y en a cependant de deux à trois pieds. Il s'en trouve qui ont une telle profondeur, qu'on ne peut découvrir leur bâse, d'autant plus qu'ils sont percés obliquement. Ils sont remplis d'une eau très-froide et très-limpide, excellente à boire. Il est peut-être plus difficile de définir la véritable formation de ces trous que celle des pyramides. On peut néanmoins avec assez de certitude en attribuer en partie la cause aux couches de glace adossées les unes aux autres, et en méme temps à l'air et à l'eau.

Formation de ces trous.

§ 148. La glace est en général plus ou moins pleine de trous, parce qu'à mesure

Digitized by Google

que l'eau se gèle, l'air s'y concentre, et s'accumule intérieurement dans la glace en forme de bulbes ou vessies rondes ou oblongues, dont les unes parviennent à avoir un demi-pied de diamètre. Les Islandais appellent ces vessies *Alfa-Fakir*, qui signifie ouvertures formées dans la glace par des petites crûes d'eau. Il ne faut pas croire que ces vessies soient toutes aussi grandes, il y en a de si petites qu'elles deviennent presqu'imperceptibles. La glace qui se forme sur les ruisseaux et les lacs d'eau douce, se remplit au printemps d'une telle multitude de trous, qu'elle ressemble à une éponge, ce qui vient de ce que l'eau et l'air se font d'abord jour à l'extérieur, et qu'alors l'air qui s'y trouve renfermé, poussé par la chaleur, cherche à prendre de l'élasticité. Il s'ensuit que les grands trous se forment dans les places où la glace a le plus de trous rassemblés les uns près les autres. Les glaces de la mer et du Groenland approchent beaucoup de la nature de celles des glaciers, par la couleur, la fermeté et la pesanteur. On y remarque même lors du charriage de la mer, de pareilles vessies. L'eau

que

Digitized by Google

que celles-ci renferme a la même limpidité ; et est d'un goût tout aussi agréable que celle des glaciers. Nous pensons conséquemment que ce que l'on a dit sur les causes de la formation des vessies ou bulles dans la glace, concerne aussi ce que nous avançons sur celles des glaçons de la mer et du Groenland. Nous observerons néanmoins, que quoique la glace des glaciers soit dure et compacte, elle renferme beaucoup plus d'ordures que les glaces qui se forment ailleurs, puisqu'elles sont mêlées intérieurement de particules de terre, de sable et de petites pierres que les vents et les pluies y transportent des pâturages éloignés qui sont bien plus bas, ainsi que des pics hérissés qui s'élèvent au-dessus des glaçons. De-là vient, 1°. qu'en été, lorsque les glaciers ne sont point couverts de neige, ils ont une couleur grise et sombre à faire horreur ; 2°. que les particules de terre dont nous venons de parler, renferment toujours un peu d'air, et il se trouve dans celles qui ne sont pas bien consumées certaine petite portion de feu élémentaire, qui augmente les vessies qui se forment dans les glaces ; 3°. que quoique l'air

qui est concentré dans les glaces des glaciers soit très-froid et très-comprimé, il perd en été un peu de sa froidure, et cherche alors à prendre plus d'élasticité; 4.° qu'enfin, les ouvertures qui se forment à la superficie des glaces ne viennent pas seulement des causes que nous avons alléguées; et nous dirons à l'appui de cela, qu'ici les neiges de l'hiver reposent sur des glaces, et que lorsqu'elles commencent à fondre, les eaux s'accumulent en dessous, et qu'en prenant leur écoulement elles forment immanquablement une ouverture entre la glace et les neiges, de manière que l'air pénètre facilement d'une extrémité à l'autre: l'eau remplit alors tous les petits trous où elle peut s'arrêter, et celle principalement qui égoute de la voute que forme les neiges, donne naissance à tous ceux que l'on découvre à la superficie des glaçons.

Retour du glacier.

§ 149. Nous quittâmes enfin cet endroit affreux, où l'on est exposé à tant de perils. Nous eûmes bientôt atteint le pied de la

Digitized by Google

montagne, sans beaucoup de fatigue ni d'embarras. Nous arrivâmes ensuite au sentier où nous avions laissé notre suite. Ces bonnes gens nous dirent que pendant que nous étions sur la montagne, ils n'avaient point éprouvé de grand vent, mais en revanche une petite pluie; que d'ailleurs le glacier avait toujours été couvert de brouillard. Ceci prouve bien que l'atmosphère qui règne dans les vallons, diffèrent beaucoup de celui qui existe sur les hautes montagnes.

Rempart de pierres sur le bord du glacier.

§ 150. Nous rencontrâmes le long d'une file de glaçons qui s'étend du Geitland entre Haadegis-Hnut et le lac dont nous avons parlé (§ 139), un rempart constitué de décombres, de pierre-ponce et autres roches de différentes grosseurs: nous y remarquâmes aussi de fortes masses de pierres des champs, que huit hommes auraient eu de la peine à remuer. Ce rempart à plus de soixante pieds d'élévation, et longe à quelques pas de la file de glaçons.

Digitized by Google

§ 151. Ce singulier arrangement de la nature nous frappa beaucoup. Nos observations nous portèrent à croire que cet entassement vient du pied du glacier, et qu'il ne peut avoir été formé que par quelque secousse extraordinaire. Notre idée se trouve fondée, 1°. sur ce qu'il paraît clairement que ce filon de glaces a été brisé dans la longueur, puisque dans les autres glaciers il se trouve au pied de la montagne où il forme talus, de manière que l'on y monte avec aisance; 2°. en ce qu'on découvre par-tout sous le glacier, des chûtes d'eau et des petits ruisseaux, et que vers le bas où la glace est peu épaisse, on les apperçoit à travers les fentes qui s'y sont formées, au lieu que vers le haut, où la glace est beaucoup plus forte, et les fentes trop entrelassées et resserrées à pouvoir regarder à travers, on n'entend que le murmure des eaux. Ces ruisseaux ont leur cours jusqu'à cette espèce de rempart dont nous venons de parler; mais il n'est pas possible qu'ils puissent se porter directement vers le lac d'eau douce dont on a fait mention, et duquel la rivière dont nous avons donné la description, prend

Digitized by Google

sa source ; 3°. nous appuyons enfin notre opinion, sur ce que les pierres qui constituent le rempart, sont élimées et polies par les eaux, principalement celles qui sont de petite taille : elles sont même arrondies, comme celles que l'on rencontre sur les bords des ruisseaux. On pourrait présumer par ce que nous venons de dire, que cette quantité de pierres et de décombres y ont été charriées successivement du pied du glacier par les chûtes continuelles d'eaux. Le glacier en lui-même n'est constitué que de rochers brûlés et jettés sans ordre, dont les cimes s'élèvent beaucoup au-dessus des glaces. Les eaux se sont formées des égoûts souterrains et cachés sous le rempart, au lieu que dans le temps que le filon de glaces descendait jusqu'au pied de la montagne, il fallait nécessairement que leur égoût eut lieu dans le haut, hors du filon, et qu'elles prissent même un cours ascendant. Une forte portion de la bâse ayant disparu, il se forma une vaste espace entr'elle et le filon, qui, ne pouvant se soutenir long-temps par rapport à son poids, dût nécessairement s'ébouler. Cet éboulement arrêta les eaux, qui prirent ensuite leur cours

Digitized by Google

le long du rempart, fondirent et entraînèrent les glaces, doù s'est formé cette espace qui existe aujourd'hui entre le rempart et le filon.

§ 152. C'est à ces mêmes causes que l'on doit attribuer en partie les changemens merveilleux, que les habitans du pays disent s'opérer sur les autres glaciers, et principalement sur ceux qui sont à l'est. Ils rapportent que dans certains temps, leur bord ou bâse s'étend jusqu'au pays plat, au lieu que dans d'autres il se retire avec précipitation.

Idées sur les glaciers.

§ 153. Nous ne parlerons pas ici de la formation du Geitland, ni de son premier accroissement, parce que nous nous proposons de traiter amplement cet objet au moyen des observations et recherches faites sur les autres glaciers de l'Islande. Les effets de la nature qui ont donné lieu à leur production, paraitront moins merveilleux à celui qui, depuis sa naissance, a habité un sol constitué de

Digitized by Google

rochers, qu'à l'homme qui a toujours vécu dans un pays plat.

Source chaude.

§ 154. Nous fûmes d'autant plus affermis dans notre opinion, en longeant, près du pied du Haadegis-Hnuk, la vallée dont nous avons parlé ci-dessus. Nous conclûmes, d'après la nature des roches, qu'il existait autrefois dans ce lieu une source d'eau chaude, puisque nous y rencontrâmes encore une petite source dont les eaux sont tièdes et claires, et ressemblent beaucoup par leur couleur à du petit lait fraîchement clarifié. Cet état de choses et la nature du vallon nous portèrent à croire qu'il peut avoir existé de pareilles sources chaudes (*Hverar*) dans certains endroits du glacier (§ 140), ce qui a, sans doute, donné lieu à l'histoire qu'on lit dans le Grettis-Saga, ou à l'origine du Aaradal ou vallée de Thoris (§ 130).

Plantes.

§ 155. Quoique l'on ne rencontre pendant deux milles de route aucunes terres fertiles,

Digitized by Google

que l'on n'y apperçoive ni plantes ; ni herbage, et que l'on n'y voye tout au plus que quelques espèces de mousses, il croît néanmoins près de cette source, malgré les froids, les neiges et les glaces qui y règnent toute l'année, une quinte-feuille (1) et une gentiane d'automne (2).

§ 156. Nous quittâmes ce lieu, parce que la nuit était avancée, et que nous avions un chemin assez long et très-pénible pour rejoindre le village, par la même route que nous avions prise pour venir. Arrivés à notre gîte, on nous dit que le temps avait été assez beau, et l'air très-calme, à l'exception d'une petite bruine qui n'avait pas duré.

Sol de ce district.

§ 157. La nature du sol diffère beaucoup dans le district de Borgarfiord ; cependant le majeure partie du pays plat est marécageux. La partie nord-ouest ou le Myrar

(1) *Potentilla anserina.*
(2) *Gentianella autumnalis.*

Digitized by Google

(§ 140) est principalement si pleine de marais et de fonds, qu'il n'y a que très-peu de passages qui soient praticables, et que, si les voyageurs s'en détournent, ils courent risque de périr; c'est par rapport à cela que l'on a pratiqué la grande route à travers la lande de Skard. En hiver cependant, lorsque le terrain est gelé, on passe indifféremment où l'on veut. Le Hraunrepp, situé au nord, à une plus grande distance de la mer, forme un petit diocèse, composé de trois paroisses. Cette portion de pays a été tellement changée par les feux souterrains, que ceux qui l'ont vu anciennement, ne la reconnaîtraient pas. On y voit à présent des bois de bouleaux et des broussailles, le long des décombres et amas de pierres calcinées.

Rivières et Lacs d'eau douce.

Botnaa, Sandvatn.

§ 158. Botnaa est une petite rivière, qui prend son cours, de la lande de Botn, vers le Hvalfiord (§ 107) : les truites y abondent. Elle sert de limites entre les

Digitized by Google

districts. A la proximité de celle-ci, dans le district de Kiosar, coule la rivière de Bryniedal; mais elle n'a pas de poissons, ce qui vient indubitablement de ce qu'elle ne peut fournir à leur nourriture. Les Islandais croyent en général, que les rivières ne sont poissonneuses, qu'autant qu'elles viennent de sources qui le sont elles-mêmes; et leur opinion est assez fondée par l'expérience. Sandvatn est un lac d'eau douce, dans la lande de Blaaskog; c'est lui qui donne naissance à la rivière de Bryniedal : il n'a point de poissons (1).

Eydes Vatn, Svinedal Vatn, Oerridaa et Lacksaa.

§ 159. Eydes Vatn est un lac d'eau douce, peu considérable, séparé de Hvalfiord, par une petite langue de terre : on y pêche de la truite, ainsi que dans celui de Svinedal, qui n'est qu'à un mille de l'autre,

(1) Voyez les observations du Professeur *Kalm*, dans ses voyages en Amérique, à la date du 9 novembre 1748.

Digitized by Google

mais beaucoup plus grand et plus profond. On trouve pareillement des truites dans la petite rivière d'Oerrid (§ 124). Lacksaa à quelque distance de Leyraa, est une rivière assez considérable, et qui abonde en saumons et en truites ; mais le chien de mer, qui vient dans le Leyraa Vaag, en dehors de l'embouchure, nuit beaucoup à cette pêche.

Skorodals Vatn et Andakilsaa.

§ 160. Les alentours du Skoradals Vatn, sont peuplés, et composent une paroisse. Ses habitans y pêchent hiver comme été, de la truite. Ce vaste et superbe lac est situé dans un profond vallon garni de bois. Andakilsaa prend sa source du Skorradals Vatn ; cette rivière abonde en saumons et en truites, qui se rassemblent au-dessous de Forsen, à un huitième de mille de Skorradals Vatn, ne pouvant monter plus avant. Les habitans du voisinage ne s'occupent que très - peu, et presque nullement de cette pêche. Ils s'y adonneraient davantage, si l'on avait soin d'enlever les grosses pierres,

Digitized by Google

que les eaux ont détachées du rivage ; parce qu'elles les empêchent de diriger leurs filets. Cet inconvénient existe dans quantité d'endroits en Islande, et prive les insulaires qui habitent ces contrées d'un avantage bien sensible.

Grimsaa.

§ 161 La Grimsaa est une des rivières du pays, qui rapporte le plus, à cause de la quantité de saumons que l'on y pêche. Elle prend sa source dans le Lund-Reickedal; et se réunit ensuite avec le Hvitaa. La place la plus propre pour la pêche, est située dans les dépendances de la paroisse de Reikeholt. On fait toujours une fête, avant que de s'y rendre. On pêche ce poisson au filet, ayant soin pourtant, de les placer de manière qu'il puisse échapper une partie de saumons, afin que les riverains qui demeurent plus avant ne soient pas lézés. Il y a deux hommes à chaque filet, et la pêche rapporte communément à chacun d'eux, cinq à six cens saumons. En automne, l'endroit de la rivière,

Digitized by Google

qui est fixé comme guéable, se trouve quelques fois si plein de saumons, que les chevaux ont de la peine à passer, et ne savent où poser les pieds. C'est le temps où ce poisson se hâte de regagner la mer. Nous avons eu occasion d'être témoins d'une telle affluence de saumons, que les chevaux épouvantés du bruit qu'ils fesaient, étaient sur le point de prendre le mord aux dents. La Grimsaa est d'ailleurs, une des plus fortes rivières de l'Islande.

Reykedalsaa

§ 162. La rivière de Reykedal, se jette aussi dans le Hvitaa. Elle prend sa source dans le vallon de Reykholt; elle abonde en saumons, mais la pêche y est pour ainsi dire abandonnée. Ce qu'il y a de remarquable, c'est de voir que ce poisson y entre et s'y arrête, malgré les sources chaudes qui s'y jètent d'une part, sans compter celles qui ruissèlent de son fonds, et qui rendent ses eaux pleinement tièdes. On pêche dans cette rivière, et dans plusieurs autres aussi considérables, des saumons qui pèsent

Digitized by Google

trente et quarante livres; il faut dire cependant, que ceux de quarante livres ne s'y rencontrent que rarement. Ce n'est pas seulement le saumon qui supporte ces eaux chaudes, car nous avons vû pêcher en notre présence des truites dans de pareilles sources.

Hvitaa.

§ 163. Nous avons dit plus haut que la Hvitaa est une des plus considérables rivières de l'Islande, et en même temps une des plus connues. Elle est cependant guéable dans de certaines places, avant que les autres grosses rivières se soient jointes à elle à Borgarfiord; mais dès qu'il pleut, elle acquièrt en peu de temps, beaucoup de profondeur. On y a établi deux bacqs à quelque distance de cette jonction. Elle gèle dans les grands froids de l'hiver; mais il arrive fréquemment, qu'au milieu de ces mêmes froids, et avant que l'on n'eût remarqué aucun signe de dégel, la glace se rompt avec impétuosité et fracas. La Hvitaa est principalement remarquable par son abondance en saumons, qu'elle répand en partie

Digitized by Google

dans un nombre considérable de rivières qui se joignent à elle. Malgré cette affluence de poisson, la pêche n'y est pas avantageuse, par rapport à la profondeur, à la rapidité de son cours, et le défaut des arrangemens nécessaires. La place la plus favorable est un endroit à la proximité de la cure de Gilsbake, en remontant la rivière. La Hvitaa se forme de trois sources. (§ 134.) La première est la Geitaa, qui lui communique des eaux couleur de lait. La seconde, dont elle conserve le nom, est une petite rivière de la lande d'Arnarvatn, qui a des eaux limpides et excellentes. La troisième est la plus remarquable; c'est une forte rivière appellée Norlingafliot, qui vient de la partie septentrionale de la lande d'Arnarvatn. Ses eaux sont presque par-tout limpides. Au printemps, lorsqu'elles se gonflent, elle se sépare en deux, à trois quarts de mille environ de sa source, et l'un de ces bras se perd dans des canaux cachés sous terre, qui doivent sans doute leur formation à des feux souterrains. Cette rivière reparaît dans presque toute sa force à un mille de-là, en s'approchant de la rive septentrionale

Digitized by Google

de la Hvitaa, qui présente pendant un quart de mille un rivage très-haut et très-escarpé. Les rochers qui forment ce rivage sont constitués de scories de terre noire; cette espèce de roche est d'une consistance dure et compacte, formant une couche horizontale. On voit ruisseler avec force, dans toute son étendue, l'eau qui serpente dans les intervalles de la roche, et forme une multitude de petites rigoles. La Hvitaa acquiert le double de grosseur après qu'elle s'est réunie avec la Norlingafliot.

Thveraa.

§ 164. Le Thver est une autre rivière assez considérable, et très-abondante en saumons et en truites, que l'on y pêche dans beaucoup d'endroits. Elle prend son cours entre la Norderaa et la Hvitaa, avec laquelle elle finit par se réunir. Ses eaux sont très-hautes, ce qui rend sa traversée très-dangereuse dans le temps des glaces, parce qu'il dégèle tout aussi promptement qu'il gèle. En été, ses eaux sont au contraire très-basses, à moins qu'elles ne grossissent par les pluies,

Digitized by Google

pluies, ce qui se fait avec une telle rapidité, que la traversée se trouve interceptée sous une couple d'heures. On donne quelquefois le nom de cette rivière à tout le district de Myre, et anciennement on l'empruntait également pour désigner le Borgarfiord dans toute son étendue.

Norduraa.

§ 165. La Norduraa est après la Hvitaa; la rivière la plus considérable du Borgarfiord ; après avoir parcouru une assez vaste étendue, elle se joint à elle. Ses traversées sont dangereuses, et l'on y a établi un bacq près de Stafholt. (§ 120). Elle sépare Myrar, de Strafholtstunger, et est la dernière rivière de la partie occidentale, qui prenne jonction avec la Hiytaa. La Norduraa est très-riche en saumons. On en pêche aussi beaucoup dans la Gliufuraa, qui tombe dans celle du Skardsheide, On regardait autrefois la pêche de la Norduraa, comme un gros domaine, puisque le propriétaire pouvait y prendre deux mille saumons; il y en a qui tirent un très-gros

Digitized by Google

avantage : nous croyons cependant qu'il eut été possible de faire mieux, que de le démembrer de cette manière.

Langaa.

§ 166. La Langaa est une assez forte rivière, qui vient de la lande de Skard et prend son cours vers Myrar. Elle a sa source du Langa Vatn, dans la vallée de ce même nom. Ce lac d'eau douce est plein de truites, dont les habitans du voisinage, pourraient tirer un très-grand avantage, si leurs moyens leur permettaient de suivre cette pêche. Ce lac est au milieu de la lande, bordé des deux côtés, de villages, qui en sont éloignés de trois milles.

§ 167. L'Arnarvatn est le lac le plus considérable de la lande à qui il a donné son nom (§ 119). Les lacs de la lande d'Arnarvatn sont généralement poissonneux, ce qui leur a fait donner en commun, le nom de lacs à poissons *(Fische Vautn)*. Anciennement il y avait ici des cabanes de

Digitized by Google

pêcheurs et des canots, et l'on y pêchait au filet et à l'hameçon. C'était aussi quelquefois la retraite des malfaiteurs, qui y prenaient asyle, parce qu'ils trouvaient dequoi se nourrir, hiver et été (Voyez *le Laxdala-Saga*). On lit aussi dans le *Grettis-Saga*, *chap.* 47. 51 *et suiv.*, que *Grettir* s'y arrêta quelque temps seul, qu'il fut joint ensuite par d autres malfaiteurs, qu'il prit à son service. Maintenant cette pêche est abandonnée; on n'y voit plus qu'en automne quelques paysans du voisinage qui y viennent passer une semaine ou quinze jours, sous des tentes. Les truites qu'ils pêchent, les dédommagent amplement de leurs peines.

§ 168. Il y a dans ce district, beaucoup d'autres petites rivières, ruisseaux et lacs d'eau douce; il y en a, à la proximité des villages, et l'on en rencontre même sur les rochers. Ce que nous venons de dire des principaux, suffit pour prouver que la grande abondance de saumons et de truites, procurerait de bien grands avantages si l'on

Digitized by Google

s'occupait de tout ce qui est nécessaire pour cette pêche.

Eaux Thermales et Sources chaudes.

§ 169. Il est étonnant que nos savans en Europe, ayent été jusqu'à ce jour, sans avoir fait mention des eaux thermales qui existent en Islande ; et il serait bien plus surprenant qu'ils eussent ignoré qu'il en existât. Voyez ce que dit M. *Wallerius* à ce sujet dans son *Hydrol. pag.* 92, 3me. *observation.* Il n'est point de pays où ces sources chaudes soient en aussi grand nombre qu'en Islande. On y appellait autrefois *Hver*, au plurier *Hverar*, celles dont les eaux vont jusqu'au dégré d'ébulition. Ce mot signifiant à proprement dire, un chaudron, est tombé en désuétude. Les Islandais nomment *Laug*, qui se prononce *Loeyg*, et au plurier *Longar*, les sources chaudes, dont les eaux sont stagnantes ; ce mot signifie *(Lavacrum)*, lieu où l'on peut se baigner aisément.

Digitized by Google

Leyraa Hver.

§. 170. Nous parlerons d'abord des sources et bains chauds, que l'on rencontre dans le district de Borgarfiord, et qui avoisinent la Leyraa, à quelque distance sud de la rivière qui vient de la montagne qui borde la lande de Skard. Celle d'Hver n'est que de la moindre classe, c'est-à-dire, peu considérable. Ses eaux bouillonnent, mais pas avec assez de force, à pouvoir s'élever en globules. Elles ont, ce que nos hydraulogistes et minéralogistes, appellent *Vim incrustandi*; c'est-à-dire, que les particules qu'elles font jaillir, en bouillonnant contre les rochers et pierres qui sont au-dessus de l'eau, s'y attachent, et y forment une espèce de croute blanche et dure, qui ressemble beaucoup au gypse. Cette croute est composée de petites verrues rondes, qui se forment par les goûtes d'eau qui se séparent les unes des autres, après que les roches et pierres, dont nous avons fait mention, en ont été mouillées, et elles y déposent le sédiment qu'elles renfermaient. A voir un morceau de cette croute, on la

Digitized by Google

prendrait pour du corail d'Islande ; dénué de ses ramifications ou branchages. La matière de cette croute, n'est point du tout calcaire, comme on l'a cru jusqu'à present; elle ne fait pas éffervescence avec les eaux acidules, ou avec l'eau forte. Nous nous proposons de revenir sur ce sujet, et de nous étendre davantage sur ce qui le concerne.

§ 171. Il y a un autre petit therme, à peu de distance de celui de Hver; l'entour de son bassin, qui figure un chaudron, est revêtu de gazons et de concrétions, ou stalactites (1), où peuvent s'asseoir six à huit personnes. On peut le couvrir d'une tente. Il y a à sa proximité, une espèce de rampart, ou revêtissement en terre, où les personnes qui viennent s'y baigner, s'habillent. Il se forme sur l'eau beaucoup de crême de therme (2), ce qui fait que l'on est obligé de la nétoyer chaque fois que l'on veut s'y baigner. Ces eaux sont d'une chaleur tempérée, et très-salutaires.

(1) *Concretum thermarum.*

(2) Voyez *Vallerii Hydrol. Spec.* 35.

Digitized by Google

Thermes ou *Eaux de Kors.*

§ 172. Les eaux de Kors, ou Korslaug, ne sont pas aussi connues ni aussi renommées que les autres. Elles sont situées dans le Lunda-Reykiadal, appelé autrefois Soendré-Reykedal, au milieu de rochers, entre lesquels on rencontre un belle plaine, à un mille et demi de Lundskirche. Ce therme est entre la chaussée et la métairie de Reykiar, d'où on le nommait autrefois Reykiarlaug. Les habitans font usage de ces eaux minérales, ainsi que les voyageurs, principalement ceux qui vont ou qui viennent d'Althinget. Ce therme a tout au plus l'espace de celui de Leyraa; sa construction, ou son revêtissement, est à peu-près le même, formé d'un entourage de petites pierres. Ses eaux surpassent en limpidité et légèreté, celles de tous les autres thermes (§ 171). Elles n'ont ni saveur, ni odeur, ce qui fait qu'on peut ranger ce therme parmi ceux d'eau pure et simple. Sa chaleur est tempérée, et ce que l'on y remarque de plus particulier, c'est qu'il ne s'y forme pas de cette

Digitized by Google

crême de thermes (§ 171), comme sur les autres eaux minérales chaudes de l'Islande. Nous observerons ici, que cette crême ne se forme que dans les thermes dont les eaux sont stagnantes et paisibles, et qu'on n'en apperçoit pas dans ceux dont les eaux bouillonnent. La propreté de ces thermes, et les autres accessoires, y attirent beaucoup de monde; d'un autre côté, le peuple y est attiré par un motif particulier, parce que c'est là que furent baptisés les habitans de la partie méridionale de l'Islande, lors de l'introduction de la religion chrétienne dans cette île, l'an 1000; ayant préféré par dévotion, de recevoir le baptême avec de l'eau chaude provenant d'une source, plutôt qu'avec de l'eau ordinaire. (Voyez *leur Kristendoms-Saga*, *chap.* 11.). Cet exemple fut suivi par d'autres habitans de l'île, qui se transportèrent à cet effet à Langadal, à quatre milles sud-est d'Althinget. On y observa en conséquence quelques cérémonies, c'est-à-dire, qu'après avoir béni les thermes, on y planta une croix, d'où ils ont pris le nom. C'est par suite de ces cérémonies

Digitized by Google

religieuses, que naquit le préjugé qui existe encore chez la plûpart des habitans, qui s'imaginent que ces eaux ont une vertu surnaturelle, quoiqu'elles n'ayent que les propriétés des eaux minérales chaudes, que l'on rencontre dans d'autres parties de l'Europe, où les malades qui en font usage éprouvent, de même qu'ici, un soulagement prompt et satisfaisant.

Vermalœkur.

§ 173. Vermalœkur n'est qu'une simple ferme, située au pied de la montagne de Vermalakiar (§ 125), où il y a une source d'eau d'une chaleur tempérée, qui s'écoule près des bâtimens dans un ruisseau dont la ferme a pris son nom. Il y a aussi, près de ces maisons, une source d'eaux thermales, qui ne sont pas en grande renommée.

Reykholtzhal.

§ 174. Nous ne pouvons pas nous empêcher de faire mention de la superbe position

Digitized by Google

de la vallée de Reykholt, qui s'appelait autrefois Nyrdri-Reykiadalur. Elle a deux milles de longueur, sur un demi-mille de largeur. On y découvre de tous côtés, des veines et des jets d'eau chaude, et beaucoup de thermes chauds, très-fréquentés par les habitans du pays. Lorsque l'air est pur, on la découvre de plus de deux milles, d'où elle présente un tableau admirable par la multitude de colonnes de vapeurs qui s'élèvent de son sol; on croirait voir un pays incendié, ou une multitude de cheminées dont la fumée s'élève tellement dans les airs, qu'elle surpasse les rochers. Pour éviter trop de longueur, nous ne parlerons que de trois sources principales. Cette vallée est d'ailleurs très-habitée.

Thermes de Tungu.

§ 175. Le Tungu-Hver est situé sur la gauche, à l'entree du vallon. Ce sont les thermes les plus remarquables, à cause de la chaleur, de l'abondance et de la force de leurs eaux. Ils sont à la proximité de la

Digitized by Google

rivière de Reykedal, près de la métairie de Deildartunga, abrités par une ronde élévation de dix - huit pieds de hauteur. Leur bassin est composé d'une terre bolaire de thermes (1), et le fond consiste dans des rochers, au pied desquels il y a quatre ouvertures d'où jaillissent les eaux avec un tel murmure, qu'étant à sa proximité il est impossible de s'entendre, quand même l'on se crierait l'un l'autre dans les oreilles. Ces eaux bouillantes montent par jets au moyen de ces ouvertures : celles qui jaillissent à travers l'ouverture supérieure, s'élèvent à trois ou quatre aunes. Après avoir jailli pendant quelques minutes, elles s'arrêtent pendant un intervalle pareils, sans doute pour donner le temps à leur bassin de se remplir. Cette même action a successivement lieu dans les seconde, troisième et quatrième ouvertures, qui se trouvent les plus voisines de la rivière. Ses jets sont moins considérables que dans les autres, ce qui fait que les

(1) *Bolus thermarum albo cœruleo-luteoque variegato.*

Digitized by Google

habitans qui sont à sa proximité, peuvent recueillir de ses eaux, pour cuire, fouler, laver, et pour d'autres usages semblables. Les eaux qui tombent hors des bassins, s'écoulent dans la rivière, et lui communiquent une chaleur douce, parce qu'elle est si basse dans cet endroit qu'elle en devient guéable.

Thermes d'Aa.

§ 176. Aahver est la seconde source dont on ait connaissance. Sa position la rend remarquable, et l'on peut dire qu'il n'y a pas sa pareille en Islande, attendu qu'elle coule depuis les thermes de Tungu, au milieu du Reykholtsaa, en prenant vers l'est. La force incrustative de ses eaux (§ 170), a formé peu à peu, un rocher qui s'élève à cinq pieds au-dessus de la rivière. Il est d'une telle blancheur, que l'on dirait qu'on l'a endui de chaux; il est constitué d'une concrétion de thermes (1), qui a acquis la solidité de la pierre. On remarque dans son

(1) *Concretum thermarum.*

intérieur, des petits trous ou, pour mieux dire, des petits conduits courbes d'où jaillissent avec murmure les eaux bouillantes qui partent de son fond. Les bords de ces trous sont colorés en dehors d'un jaune verdâtre, ce qui provient des vapeurs sulphureuses.

Veines d'eaux chaudes.

§ 177. Les sources ne jaillissent pas toujours en direction immédiate de leurs fonds; dans la plupart, au contraire, ces jets partent comme par veines, des couches de terre brûlante qui forme le contour des bassins. Nous dirons pour preuve de cette assertion, que l'on remarque vers le nord de ce rocher des jets d'eau bouillante dans le fond de la rivière, lesquels ont un cours directement opposé au sien: on les découvre en été lorsque les eaux sont basses, au moyen d'une forte fumée qui s'élève de leur bâse. Les eaux provenant de ces jets prennent un cours directe vers les places qui sont à sec et se portent jusqu'à l'élévation qui termine le vallon dans la partie du nord. Arrivé là, on rencontre trois à

Digitized by Google

quatre sources fumantes des vapeurs chaudes qu'elles élèvent. Nous ajouterons encore qu'il y a une place près du rocher dont nous avons parlé, où la rivière est guéable, et où ses eaux deviennent absolument tièdes par le mélange de celles des sources chaudes. On observe ces mêmes effets dans plusieurs places de la rivière de Reykedal, ce qui éclaircit beaucoup ce que nous avons dit sur la nature du saumon (§ 162.)

Snorralaug.

§ 178. Les thermes de Snorralaug sont les plus renommés en Islande, par leur construction et leur ancienneté : on dit généralement que leur nom leur vient de *Snorre Sturleson*, écrivain célèbre en histoire, et que c'est lui qui les a mis en état ; on n'en a cependant aucune certitude réelle, quoique d'un autre côté on voie par le Sturlunga-Saga, qu'il a fait de grandes améliorations dans la ferme de Reykholt ; que cet homme avait beaucoup de génie pour les inventions, et qu'il était assez à son aise pour mettre ses

Digitized by Google

projets à exécution. Ces mêmes relations historiques ajoutent, qu'il fréquentait beaucoup ces thermes et qu'afin de ne point s'exposer au froid dans le retour, il avait fait construire une voûte souterraine qui conduisait de la ferme jusqu'aux bains. Le Landnama-Saga rapporte au contraire que ces thermes existaient avant 960, du temps de *Tung-Odders*, et que la ferme de Reykholt n'était pas encore construite à cette époque; que ces bains étaient dès-lors beaucoup fréquentés, et regardés comme les meilleurs de la contrée, quoiqu'il y en eût quantité d'autres dans la vallée de Reykholt, puisqu'il s'en trouvait à la proximité de toutes les fermes.

Thermes de Skribla.

§ 179. Skribla est une source jaillissante, à quarante pas de Snorralaug, qui lui communique ses eaux par un conduit souterrain en maçonnerie, dont le bec est garni d'une pierre trouée où est adapté un bondon que

Digitized by Google

l'on met et retire à volonté lorsque l'on veut faire passer de l'eau chaude dans les bains. A la proximité se trouvent des bains froids, au moyen desquels on peut tempérer les eaux chaudes du Skribla. Le bassin du Snorralaug est maçonné de pierres des champs et de concrétions des thermes : son fond est uni et entouré de bancs. Ces thermes sont si vastes, qu'il peut s'y placer une cinquantaine de personnes. Leurs eaux sont limpides et légères, elles se chargent néanmoins de crême de thermes, lorsqu'elles ont suffisamment de temps de prendre crue. Les habitans de la ferme et des alentours les fréquentent beaucoup, et en ressentent de très-bons effets.

Thermes bouleversés.

§ 180. On nous assura que le Skribla avait successivement beaucoup diminué dans le volume de ses eaux, qui en même temps avaient beaucoup perdu de leur chaleur et de leurs propriétés. On en attribue la cause au tremblement de terre de 1749, qui ébranla

ébranla le sol de cette contrée, quoique ses plus grands effets se firent sentir dans le district d'Arnes. Cette secousse donna naissance à une nouvelle source, à quelques cens pas du Skribla, dans un fond marécageux. L'Islande paraît avoir été de tous temps, exposée à de pareils bouleversemens de sources.

Autres petits Thermes.

§ 181. Il existe quelques autres petits thermes près du rivage de la Thveraa, ceux de Veggialaug, sont les plus renommés. On les rencontre successivement, entre la Norderaa et la Hvitaa, en de-là de cette dernière. Les habitans du voisinage les fréquentent assez régulièrement, mais ils ne sont pas à comparer à ceux dont nous avons parlé.

Avantages de ces Thermes.

§ 182. Les habitans tirent de grands avantages de ces sources et de ces thermes : 1°. Ils s'en servent habituellement pour leurs lessives,

Digitized by Google

ainsi que pour fouler leurs étoffes, puisque ces eaux chaudes sont préférables aux froides: 2°. Ils y font bouillir, comme au bain marie, leur lait, cuire leurs viandes, leurs œufs et la plûpart de leurs mêts; tout cela s'y cuit lentement et assez promptement, sans prendre aucun mauvais goût, principalement lorsque l'on a soin de tenir fermé le chaudron, ou vase, dans lequel se fait la cuisson: ils ménagent par ce moyen beaucoup de feu. 3°. Ils parviennent aussi, avec ces eaux, à donner plus de pliant, et une courbure plus aisée, aux bois dont ils se servent pour faire leurs cerceaux de tonneaux. Elles ont la même action sur les os d'animaux, lorsqu'on a soin de tempérer leur trop forte chaleur; il y a quelques thermes dans la vallée de Reykholt, où l'on parvient, au moyen de leurs eaux, à donner aux côtes de moutons, et d'autres bêtes à cornes, le même pliant et la même docilité qu'à la baleine. Nous observerons en même temps, qu'il y a beaucoup de thermes en Islande, dans lesquels les os d'animaux perdent leur poli et leur couleur naturelle, comme s'ils étaient calcinés par le feu; ceci

Digitized by Google

arrive principalement dans ceux qui ont un un fort degré de chaleur. Il faudrait un traité particulier, si nous voulions entrer dans des détails sur les propriétés médicales de ces thermes, c'est pourquoi nous renvoyons nos lecteurs aux *Acta Hafniensia* d'*Ol. Borrichius*, où, d'après les observations de *Theod. Vidalani*, il s'étend amplement sur la nature et les propriétés des thermes de Snorre. Nous n'eumes pas occasion dans notre passage ici, de faire d'autres essais sur ces eaux, que deux assez simples : l'un avec une infusion de cendres gravelées, et l'autre avec le syrop de violettes, et nous n'y apperçûmes pas le moindre changement. Les thermes de Snorre sont d'ailleurs très-salutaires, et propres à tous les tempéramens : c'est ce qu'assurent *Borrichius*, dans son traité, et en même temps toutes les personnes qui en ont fait usage ; et nous pouvons attester nous mêmes, que nous en avons ressenti les meilleurs effets. Ils sont principalement très-bons pour les journaliers, qui, après un travail dur et pénible, s'y baignent avant que de se coucher. Ces bains les remettent tellement

Digitized by Google

de leurs lassitudes et courbatures ; que le lendemain, en se levant, ils se sentent tout dispos. Les anciens Islandais faisaient beaucoup d'usage de ce remède domestique, au retour de leurs voyages, ou à la suite de travaux rudes, ou même après s'être battus dans des rixes. Nous observerons cependant, que plusieurs personnes ressentent des maux de tête, au sortir de ces bains, ou qu'il leur survient, pendant qu'ils se baignent, des étourdissemens, ou des défaillances. Il y a même des exemples, que plusieurs y ont péri faute d'avoir quelqu'un avec eux qui put leur donner du secours, puisque la plûpart de ces bonnes gens ont pour principe de s'y rendre à l'insçu de tout le monde, et d'en faire un mystère. C'est ainsi que périt, en 1655, le célèbre Baillif *Arne Oddesen*, dans les thermes de *Leyraa* (§ 171). Il est bien à regretter que les bains en Islande soient si simples et si mal ordonnés : faute de loges, on est obligé, dans les froids les plus durs, de se déshabiller et de s'habiller en pleine campagne ; il y en a même qui, lorsque les thermes ne sont

Digitized by Google

pas trop éloignés des habitations, s'en retournent chez eux presque nus. Les jeunes gens et les hommes robustes se font une espèce d'honneur de montrer par-là la force de leur tempérament, et ne se ressentent point de ces gentillesses; mais il en est tout autre de ceux qui sont maladifs. D'après ce que nous venons de dire, nous laissons à un gouvernement sage, à apprécier combien il serait avantageux de faire construire dans ce pays et dans d'autres, des bains publics, commodes, et de choisir à cet effet des emplacemens propres à leur établissement.

Chaleur de la terre.

§ 183. L'académie des sciences devait nous faire passer une tarrière, pour sonder les terrains; celle-ci ne nous était pas encore parvenue, ce qui fit que nous ne pûmes entreprendre aucunes opérations, pour déterminer la couche souterraine où la chaleur est la plus forte, ou bien où elle augmente ou diminue en degrés. C'est pourquoi nous suspendons en ce moment notre opinion sur la chaleur intérieure de la terre, quelque

Digitized by Google

remarquable que soit cet objet, qui d'ailleurs ne peut être sujet à aucune contestation ; nous promettons d'en parler ailleurs.

Eaux potables.

§ 184. Il y a dans le district de Borgarfiord, ou, pour mieux dire, en Islande, six espèces d'eaux potables : La première est celle qui vient des glaciers ; nous en avons parlé (§ 134). On n'en boit que lorsqu"on n'en rencontre point d'autres : nous avons cependant remarqué que les animaux, et particulièrement les chevaux, la boivent sans répugnance. La seconde espèce est l'eau de myra, parce qu'on y creuse les puits dans les endroits les plus bas, afin qu'ils ne soient pas exposés à se dessécher en été : cette eau est en partie de même qualité que toutes les autres eaux de puits. Il se forme à sa surperficie, une croute bleue, et elle dépose dans le fond un ocre jaune ; elle a un goût stiptique ; malgré cela, elle n'incommode nullement. La troisième est l'eau de montagne : c'est le nom que les Islandais donnent à toutes les eaux de rivières et de ruisseaux, qui ne viennent pas des glaciers, ou

Digitized by Google

qui n'ont pas ce blanc légèrement laiteux ; dont celles-ci sont colorées (§ 134). Les eaux de cette espèce, sont par-tout très-fraiches, limpides et très-salubres. Elles n'ont aucun goût, et on en use tout aussi communément que des précédentes. Celles de la quatrième espèce, sont les eaux de sources (1), que l'on rencontre par-tout près des élévations, et au pied des montagnes. Ces eaux surpassent en limpidité, en légèreté et en fraîcheur, toutes celles dont dont nous venons de parler, aussi les regardent-on comme les meilleures et les plus salubres. Les Islandais appellent la cinquième espèce d'eau potable, *Kardavesl*, qui signifie, à proprement dire, humidité froide. Cette eau est encore plus limpide et plus froide que l'eau de source; elle est en même temps la plus salubre. On en rencontre fréquemment des veines particulières dans les sources même : elle ne gèle point en hiver, et paraît être beaucoup plus froide en été, que les autres; il y en a qui disent que dans les gelées les plus fortes, elle est

(1) Les Islandais appellent les eaux de sources, *Uppsprettu* et *Lindar-Vatn*.

tiède ; ils se forment vraisemblablement cette idée, de ce qu'elle n'est pas aussi froide alors que les eaux congelées. La *Kaldavesl* des Islandais est sans doute cette même eau dont parle M. de *Linnée* dans sa *Fl. Lapp.* 414, et dans son *Voyage de Wertgothie, art. Lokakaella* ; ce passage est curieux, et mérite d'être lu. Il croît à la superficie de l'eau dont parle ce savant, de même que sur celles dont nous faisons mention ici, une espèce de mousse, qui y forme une petite élévation. Lorsqu'on la bat, dit M. de *Linnée*, elle exhale une odeur bitumineuse, ce que l'on n'a point éprouvé dans celle-ci. La sixième espèce est l'eau des thermes (2). Les habitans de la vallée de Reykholt et d'autres cantons, en boivent, pourvu qu'elle ne soit pas corrompue, et devenue d'une odeur désagréable. Ayant ces eaux à leur proximité, ils ne se donnent point la peine d'en aller chercher d'autres au loin. Après que ces eaux sont refroidies, elles sont très-propres à désaltérer : elles deviennent en même temps

(1) En Islandais, *Hverevand*.

Digitized by Google

rafraichissantes, et acquièrent un très-bon goût. Ils s'en servent aussi pour faire leur thé, après lui avoir fait prendre bouillon au-dessus du feu; elle acquiert par cette opération, la même qualité que l'eau de puits, de source ou de rivière. Ces eaux de thermes ont la plûpart un goût de soufre, qui est cependant moins sensible dans les eaux mêmes, que dans les terres chaudes qui forment les contours de leurs bassins. C'est par rapport à cela, qu'il est très-difficile de se procurer des eaux de thermes, qui soient absolument sans goût, ni odeur. Ceux qui en font un usage habituel, n'en ressentent néanmoins aucune incommodité et se portent aussi bien que les autres.

De l'air et de sa température.

Qualité de l'air en général.

§ 185. On regarde en général le Borgarfiord comme un endroit très-salubre : l'air y est bon et tempéré. Le site de la contrée où il se trouve, y contribue beaucoup, vû que les parties sud-est et nord-ouest, sont

Digitized by Google

abritées par des rochers d'une hauteur extraordinaire, et que d'un autre côté, celles du nord et de l'est, ne sont pas exposées aux vents de la mer, qui vont se perdre au loin dans des landes basses, où rien ne s'oppose à leur impétuosité. Le milieu du Borgarfiord, présente un terrain plat, entrecoupé de petites éminences, qui, jointes aux fortes rivières qui entrelassent le pays, présentent un tableau riant et des plus agréables.

Vents froids et aigus.

§ 186. Nous avons parlé des vents de sud-ouest, d'ouest et nord-ouest qui règnent dans la partie méridionale de l'île. Ces vents aigus font ici, pendant l'hiver et le printemps, le même effet sur les bestiaux, cependant pas aussi fortement, parce que les landes qui avoisinent les cantons habités à l'ouest et au nord, étant beaucoup plus vastes, ils ne sont pas obligés de se tenir resserrés près de la mer (§ 11). Nous remarquerons néanmoins, que ceci n'a lieu que dans la partie intermédiaire des landes, et non dans leurs extrêmités, puisqu'au sud de la lande

Digitized by Google

de Soendre-Skard, il ne règne pour ainsi dire que des vents du nord, qui se fixent pour long-temps. On éprouve dans l'intérieur de Hvalfiorden, et principalement autour de la montagne de Thyril (§ 124), des tourbillons considérables de vent, et les ouragans y durant plusieurs jours de suite, élèvent dans les airs, les eaux de la mer, comme si c'étaient des flocons de neige, tandis que dans ces mêmes intervalles on n'éprouve que très-peu, ou point du tout, de vent dans la partie méridionale du pays, en de-là le rocher de Borgarfiord. C'est pour cela que les habitans des environs de Hvalfiorden, lui donnent le nom de Wedrakista, qui veut dire, boîte aux vents, ce qui prouve que c'est dans ce golfe que les fortes tempêtes viennent s'engouffrer. C'est le site de cette grande étendue de landes et d'un autre côté les glaciers élevés et autres montagnes qui l'avoisinent (§ 123), qui donnent naissance à ce vent, de manière que lorsqu'il règne dans le pays, un vent de sud, d'est ou d'ouest, celui-ci devient presque toujours vent du nord, après que le Hvalfiord l'a

Digitized by Google

attiré à lui à la suite de nombreux détours. Il règne dans le Soenderland et dans la partie méridionale du Vesterland, le vent le plus calme, quoiqu'il vienne du nord. Il est accompagné d'un temps assez clair, aussi bien en hiver qu'en été. Cela ne paraîtra pas étonnant, si l'on observe que les rochers élevés, situés entre ces landes et le Nordland, et qui se tiennent les uns aux autres, coupent l'impétuosité de ces vents, et attirent à eux les neiges et les orages. Le vent du nord est néanmoins le même ici, que part-tout ailleurs, c'est-à-dire, froid; au lieu que celui du midi, qui amène avec lui des pluies et un temps couvert, est doux, sec et agréable.

Variations que les Thermes opèrent en hiver, sur la température de l'air.

§ 187. On pourrait regarder comme phénomènes, les changemens extraordinaires qui s'opèrent dans l'air, dans quantité d'endroits du district de Borgarfiord, et qui ne sont occasionnés que par la multitude de bains ou thermes chauds qui y existent.

Digitized by Google

On observe sur-tout ces changemens, dans la vallée de Reykholt et dans d'autres lieux où il y a des sources chaudes, et où l'intérieur de la terre conserve, hiver comme été, une chaleur permanente, de manière que le sol n'y gèle point, ce qui est admirable pour les bestiaux. La fumée et les vapeurs continuelles qui s'élèvent dans l'air, occasionnent beaucoup de pluies dans le pays : il en tombe même fréquemment dans les plus beaux temps de soleil, mais elles ne durent guères, par ce qu'elles ne viennent que d'un nuage qui s'est élevé avec précipitation; il se peut néanmoins que la chûte d'une pareille vapeur de nuages, ne provienne que de la légèreté de l'air. Les vapeurs plus condensées, qui ne peuvent s'élever à autant de hauteur que la fumée, tombent si abondamment, que les herbages et les plantes se trouvent chargées de grosses gouttes d'eau, à vingt pas à la ronde, même dans des temps de soleil et de vents, et cela plus ou moins, selon la grandeur ou la circonférence des thermes. Lorsqu'on approche de ces endroits, les cheveux et les habits

Digitized by Google

deviennent tout blancs comme s'il grésillait ; et peu après ils se trouvent tout mouillés.

Chaleur et froidure de l'air.

§. 188. D'après le thermomètre, l'air est plus tempéré ici, autant pour le froid que pour le chaud, que dans la partie méridionale le long du rivage de la mer. Les vents d'ouest, accompagnés d'un peu de givre et de neige, sont les plus froids (§ 186). Les chaleurs d'été y sont modérées, à l'exception près des rochers qui sont constitués d'une roche noire très-dure ; car lorsque le soleil y donne en plein, et que l'air est paisible, l'on y éprouve des chaleurs insupportables. On en a fait particulièrement l'expérience, les 7, 8 et 9 de juillet 1754, et on observa qu'au soleil, le thermomètre monta jusqu'au 103 et même 104.me degré. Le 7, il fit une telle chaleur, en de-là de la Hitaraa, au pied du rocher de Fagreskovs, que l'on était au moment de se trouver mal. Les chevaux sur-tout en étaient si accablés, qu'ils avaient de la peine de mettre un pied l'un devant

Digitized by Google

l'autre. Arrivés à la proximité de la rivière qui coule tout près du rocher dont nous venons de parler, l'air devenait frais et agréable, par rapport à la chûte d'eau qui y forme une espèce de cascade. Le lecteur ne sera pas étonné de ce que nous venons de dire, s'il remarque que le 96.me degré du thermomètre dont il a été question, est égal pour la chaleur, à celle de l'homme en santé, bien entendu intérieurement.

§ 189. Dans les fortes chaleurs de l'été, l'on ne voit ni paysans ni ouvriers dans la campagne; ils se tiennent tous concentrés dans leurs maisons et à l'ombre. Ils ne travaillent qne le soir et le matin, et passent les nuits lorsqu'elles sont claires, principalement dans le temps de la récolte. Cette manière de vivre a passé en habitude dans presque tout le pays.

§ 190. On voit dans ce district, les mêmes météores que ceux dont il est parlé dans la description de celui de Kiosar (§ 14): par exemple, des orages qui sont sur-tout fréquens

Digitized by Google

en hiver, lorsque le froid n'est pas rigoureux, que l'air est épais, et qu'il tombe des neiges; néanmoins il éclaire plus qu'il ne tonne. En été les orages ont lieu comme par-tout ailleurs, c'est-à-dire, par les mêmes temps. On y remarque aussi des vapeurs enflammées, que les Islandais appellent *Snlys* et *Hrœrar*, ou *Raaheds-Ild* (§ 14). Les aurores boréales se montrent dans les nuits obscures d'hiver; mais l'on n'y voit pas aussi fréquemment ici, ces *Mistur*, qui sont si communs dans la partie méridionale du pays, et dont il est parlé au § 15.

Des terres ordinaires.

Humus frugifera nigra. Terre des jardins.

§ 191. La terre des jardins (1) est ici de même nature que dans le district de Kiosar (§ 16), mais elle y est plus abondante, et en même temps plus grasse et plus compacte que là, et près du rivage de la mer, dans la partie méridionale. En revanche,

(1) En Islandais, *Vaerte jord.*

on

on n'y voit point du tout de terre rouge (1) que l'on rencontre dans le district de Kiosar, aussi faut-il observer que l'air aigu et les vents continus, n'ont pas ici autant d'action sur la superficie du sol.

Terre marécageuse.

§. 192. La terre des marais est très-commune ici et principalement dans le Myrar, qui a pris de-là son nom. Elle est de même nature que celle dont nous avons déjà parlé (§ 17). Dans le Myrar, sa croute extérieure ou superficielle est si légère, et le sol qui se trouve au-dessous a si peu de consistance, qu'à peine peut-on y passer à cheval, excepté en hiver lorsque le terrain est gelé; aussi lorsque les habitans du pays vont en été à l'église, ils préfèrent de s'y rendre à pied, avec risque d'enfoncer jusqu'à mi-jambe.

Humus bituminosa. Terre à tourbe.

§ 193. Cette terre bitumineuse ou terre à tourbe (§ 18.), forme communément couche

(1) *Madjord.*

sous la terre de marais, mais encore plus dans la partie septentrionale de ce district que dans celle ci. On l'exploite avec une bêche de bois qui a quatre angles, et dont le devant est garni de fer et forme le tranchant. Il existe dans un des côtés de cet instrument une espèce de lame de fer, longue de quatre pouces, et en même temps tranchante et saillante en angle droit. C'est avec cet instrument, appelé *Skieri*, qu'ils coupent et enlèvent leurs tourbes en forme d'un carré long, d'un pied sur six pouces de large et trois pouces d'épaisseur. On ne se sert, presque dans toutes les maisons du Borgarfiord, que de cette tourbe pour le chauffage; elle a de la solidité et est grasse, de couleur brune et noire, et son intérieur est entrelacé de petites racines de bouleau (§ 18 et 19.) C'est dans la vallée de Reykhold que l'on rencontre la plus chétive tourbe, parce qu'elle se trouve mélangée d'une terre blanche friable, et répand une forte odeur de soufre.

Digitized by Google

Couches du Terrain.

§ 194. Les couches dont est formé le terrain sont à-peu-près les même que dans la partie méridionale du pays, à l'exception que l'on rencontre, principalement sur la tourbe, une couche de pierre-ponce. La couche de tourbe a communément trois à quatre aunes d'épaisseur, et la masse du terrain, jusqu'aux rochers qui lui servent de bâse, comporte, dans les vallons, quatorze à quinze pieds; elle va jusqu'à vingt dans le Myrar. On rencontre à peu de distance du rivage, dans les terres marécageuses, des pierres polies par l'action de l'eau, ainsi que des conchyles éparses çà et là sur le rivage même.

§ 195. Nous n'eûmes pas occasion d'examiner la couche de rochers qui se trouve sous la terre, excepté près du Hvalfiord et à Akarnœs, où nous rencontrâmes le *saxum liquatum cavernulosum nigrum*, dont nous avons déjà fait mention (§ 20 et 26). Cette espèce de roche est pleine de spat, de quartz,

Digitized by Google

et de morceaux de cristal. Il paraît vraisemblable qu'elle existe aussi dans les îles et plus avant dans le pays sur le rivage de la mer (§ 122.)

Autres espèces de Terres.

Lac Lunæ. Lait de Lune.

§ 196. Les thermes et sources chaudes produisent diverses espèces de terres dans ces environs. La première est une espèce de *Lithomarga Auctorum* (1), qui est très-commune dans le Borgarfiord. Elle a beaucoup d'affinité avec celle dont parle *Vallerius* dans sa minéralogie *Spec. II.* 2. et n'appartient pas à la classe des marnes de nos auteurs modernes, mais plutôt à celle des craies. Elle est blanche, extraordinairement légère, sèche et semblable à une terre devenue poussière. Elle fermente dans l'eau-forte, mais elle s'amalgame facilement avec l'eau commune, la blanchit, et une fois mélangée avec elle, il est difficile de l'en séparer. Elle

(1) Les Islandais la nomment *Mannemaelk.*

Digitized by Google

devient chaux si on la met au feu, et répand dans l'opération une forte odeur de soufre, qui s'évapore néanmoins en peu de temps; si l'on fait durer l'opération, elle se réduit en une poussière très-fine d'un gris-foncé. Cette espèce de terre abonde sur le bord de la rivière de Reykholtsdal où elle forme couche sur couche. Elle est blanche à l'extérieur, c'est-à-dire, où elle se fait jour au dehors du terrain, et parfaitement telle que nous l'avons dit; mais à un pied en terre elle est pâle, et plus avant elle est brunâtre et mêlée avec la terre légère commune. On la rencontre aussi snr les rives de la Hvitaa et Thiveraa, mais elle n'y est pas si abondante et l'on a de la peine à la distinguer des autres terres; au lieu que dans le Reykholtsdal, elle s'étend presque de toutes parts dans le terrain, d'abord sous le terreau, où elle forme des petites couches de trois à quatre pieds d'épaisseur. La terre blanche que l'on rencontre dans la tourbe, et dont nous avons parlé (§ 19.), est la même que celle-ci, mais l'on ne peut s'en assurer qu'après en avoir exploité des morceaux que l'on expose quelque temps en plein

Digitized by Google

air pour qu'elle sèche. Il n'est donc pas surprenant que cette tourbe exhale, en brûlant, une odeur de soufre, si l'on observe le résultat des expériences que nous avons faites sur cette terre. La tourbe renferme cependant du soufre dans bien des endroits où il n'est nullement question de cette terre.

Usage médical de la cendre de cette Tourbe.

§ 197. Les femmes qui nourrissent font brûler de cette tourbe, en choisissant des morceaux où se rencontrent des couches purement composées de ce *Mannemaelk ;* après une parfaite ustion, elles en conservent les cendres pour en saupoudrer les endroits où leurs enfans s'écorchent ; c'est de-là qu'elles les appellent cendres pour les enfans (1). Elles ont cependant soin de laver les parties malades, avec du lait de brebis (2) avant que d'y saupoudrer la cendre.

(1) *Boern-Aské*, en islandais.

(2) *Rahour.*

Digitized by Google

Terre de St.-Pierre.

§ 198. On rencontre dans le Leyra et dans plusieurs endroits du pays, une espèce d'argile que les habitans appellent terre de St.-Pierre (1); ce n'est autre chose que ce que nos minéralogistes nomment *Argilla apyra minus cohoerens.* On la découvre sous le terreau où elle forme une couche de l'épaisseur de la main. On s'apperçoit en la maniant qu'elle est grasse et glaiseuse, principalement lorsqu'elle est humide. Elle est d'ailleurs d'un gris-pâle, et l'on peut en façonner des pierres comme celles que l'on vend pour ôter les taches. En séchant, elle devient parfaitement blanche et conserve la forme qu'on lui a donnée, sans qu'il s'y fasse la moindre fente, quoiqu'elle se brise et se laisse broyer facilement. Cette espèce de terre paraît approcher le plus à cet argile que *Vallerius* appelle *Argillam solutam* (*sp.* 24). Plusieurs ont cru que l'on pouvait l'employer au lieu de la terre à foulon; mais ils

(1) *Petrus Wold.*

Digitized by Google

ont eu tort, car elle ne fait point effervescence avec l'eau-forte, et n'écume nullement dans l'eau commune. Nous n'avons point eu occasion de l'essayer au feu. Les Islandais lui donnent aussi le nom de *Barnawold*, qui veut dire terre des enfans, parce qu'ils en font le même usage que de la tourbe dont nous avons parlé au paragraphe précédent. Sa vertu abstersive fait qu'on l'emploie avec succès pour les plaies et les contusions.

Argile bleue.

§ 199. Les rives de la Leyraa et de la Laxaa fournissent à un quart de mille de la Hur, une argile bleue (1), que l'on rencontre, comme les terres dont nous venons de parler, dans beaucoup d'autres endroits de l'Islande. Celle qui se présente en dehors du terrain, est friable et desséchée par le vent, au lieu que celle qui est dans l'intérieur, a plus de consistance et est plus glaiseuse, quoiqu'elle soit mêlée de sable. Cette espèce

(1) *Argilla vulgaris*, ou *Luteum cœruleum.*

Digitized by Google

d'argile fait une forte effervescence avec l'eau-forte : au feu, elle se vitrifie et acquiert une couleur grise-foncée ; mais elle se soutient long-temps dans sa première nature (1). Les conchyles, que l'on rencontre assez abondamment à six pieds sous le gazon, prouvent que cette argile prend son origine de la mer ; la couche de terre a communément six jusqu'à dix pieds d'épaisseur ; elle monte et tombe sans ordre, vers l'ouest et vers la mer; mais elle décline peu à peu transversalement vers le sud.

Marne crétacée.

§ 200. La marne crétacée (2) est une autre espèce d'argile que l'on rencontre dans la partie méridionale de la Laxaa. Elle a le même compacte et est constituée de même; mais elle se fend facilement lorsqu'on la fait sécher au soleil ou près du feu. Mise dans un feu ardent, elle tombe en poussière, se fond ensuite et devient un verre grossier de couleur noirâtre. Les forgerons se servent de

(1) *C. F. Vallerius*, *Sp.* 17.

(2) *Marga cretacea*, *onero cœrulescens.*

Digitized by Google

cette argile pour enter leurs forges. On en rencontre aussi beaucoup dans le Reykholtsdal, qui est de meilleure qualité et plus propre à l'usage qu'en font les forgerons du pays.

Bolus Violacea.

§ 201. Passons maintenant aux terres plus fines que l'on trouve en Islande, et principalement dans le district de Borgarfiord. On observe parmi celles-ci, le *Bolus Violacea*, que l'on peut presque assimiler à celui dont parle *Vallerius*, *sp.* 23 : il paraît tirer sa première origine du bol des thermes (1), dont on trouve tant de variétés dans ce district. On le rencontre à beaucoup d'élévation sur les rochers de la lande de Skard, à une portée de fusil. Il se trouve sur une hauteur, au pied d'une montagne blanche, où il paraît avoir existé jadis des sources chaudes jaillissantes, qui ont fait connaître qu'il y avait dans le voisinage diverses espèces de terres et de pierres. Au-dessus, on découvre une

(1) *Bolus thermarum.*

Digitized by Google

couche de sable et de décombres entremêlée d'une glaise blanche : elle est d'environ un demi-pied d'épaisseur, et a subitement, sous elle, une autre couche de ce bol dont nous venons de parler, laquelle porte un pied d'épaisseur. Celui-ci est de couleur violette, où l'on voit dominer, tantôt le bleu et tantôt le rouge : vient ensuite une argile bleue marbrée et veinée, mais dont le grain est plus grossier, et qui est mêlée de sable, au lieu que le bol est d'un grain très-fin, gras, visqueux et lisse au toucher. Il se fond dans la bouche, et a un goût acide et acre. On n'y découvre ni sable, ni aucun mélange de terre étrangère. Il fait effervescence à l'eau-forte, et résiste long-temps au feu ; mais étant poussé à un très-fort degré, le feu lui change enfin sa couleur, et il devient d'un rouge brunâtre. On peut conclure de ce que nous avons dit de ce bol, qu'il renferme nécessairement quelque chose de ferrugineux. Les forgerons du voisinage s'en servent pour soudures. On le trouve si propre à cet objet, que les paysans viennent de deux à trois milles en chercher. M. le professeur *Kratzenstein* assure en avoir

Digitized by Google

tiré de l'or, mais en si petite quantité, que le bénéfice ne compensait pas le travail ; l'avantage le plus réel, ce serait d'en fabriquer de la poterie, d'autant qu'il est très-commun tout le long de la route qui conduit par-dessus les rochers.

Bolus Thermarum coerulea.

§ 202. Le bol bleu des thermes, que les Islandais appellent *Hveraleir*, est assez commun dans la colline, au pied de laquelle le Tunguhver prend sa source (§ 175). Cette colline même est composée en plus grande partie du *Bolus variegata*, qui y forme plusieurs couches de couleurs différentes, lesquelles conservent leurs teintes, quoique le bol qui les constitue, soit fortement attaqué par l'action de l'air. La superficie est rougeâtre, et il y a de ces parties qui ressemblent à du jaune d'œuf durci. On découvre dans deux ou trois places de la pointe qui termine son élévation, le bol bleu qui se fait jour à travers le terrain, ce qui s'opère sans doute, parce que les terres rouge et jaune, se trouvant

Digitized by Google

constamment exposées à l'air, perdent beaucoup de leur solidité et de leur nature visqueuse, et tombent de-là en poussière que les pluies et les vents enlèvent au loin. Ces couches de bol sont d'un bleu-foncé et d'un bleu-clair ; la masse qui les constitue, est d'un grain fin, solide, en même temps grasse et luisante dans son intérieur par les petites particules de pyrites dont elle est semée, lesquelles sont de couleur de cuivre et de forme hexagonale. Les couches bleues ont un pied d'épaisseur et se terminent vers leur bâse par une autre espèce de bol blanc, d'un grain tout aussi fin, mais de nature plus molle et plus humide, parce qu'il est plus près des sources bouillantes. La couche qui suit en dessous de celle-ci, est composée d'un bol de couleurs variées, bleu-clair et pourpre (1). La couche bleue reprend ensuite à la proximité de l'eau; mais elle n'est point réglée ni dans sa filière, ni dans son épaisseur : elle est d'un grain plus fin, plus molle et de couleur plus claire que la couche bleue qui est

(1) *Bolus albo-coeruleo et purpureo-variegata.*

Digitized by Google

au-dessus d'elle ; mais elle ne paraît pas renfermer de particules de pyrites. La colline renferme dans son intérieur une chaleur très-forte; les terres qui la constituent , sont naturellement de même nature. Son sommet n'est que tiède ; mais en creusant à trois ou quatre pieds , la chaleur devient si brûlante, que l'on ne peut y tenir la main , ce qui surprend d'autant moins que l'on découvre à cette place trois ouvertures où existaient les anciens jets d'eau , et qui ont été bouchées par la suite des temps. Ces bols , ou pour mieux dire , les diverses variétés qui résultent de cette espèce de terre, ont en général une saveur très-acide , et laissent au palais une acreté et un mordant très-fort et très-désagréable. Ils renferment un peu d'alun et de vitriol. Le bol d'un bleu-clair qui forme la couche la plus basse, ne fait aucune effervescence à l'eau-forte , et étant mis au feu , il répand une forte vapeur de soufre. Après qu'il est calciné , il devient aigre et se brise facilement : il prend en même temps une couleur plus foncée , d'où on peut conclure qu'il contient un peu de soufre , du sable et

Digitized by Google

très-peu de fer ; c'est de-là aussi que l'on y découvre ces particules cuivreuses dont nous avons parlé. Si on le lave et qu'on le fasse bouillir, il acquiert une odeur d'encre. Nous dirons en dernière analyse, que tout ce que nous avons avancé, prouve que ce bol n'a rien de calcaire, mais qu'il contient de cette terre que nos minéralogistes appellent *terram naturaliter simplicem apyram*, ou bien des matières vitreuses, ou peut-être l'une et l'autre.

Bolus Brunnea. Tripoli d'*Islande.*

§ 203. Le *Bolus brunnea egistitia thermarum*, est ce que nous avons appelé jusqu'à présent, le tripoli d'Islande, de Tunguhver, Cette espèce de terre, à la dureté de la pierre, et l'on pourrait regarder son origine comme une sorte de merveille de la nature. Elle se forme par l'agitation continuelle de l'eau bouillante, qui est jettée avec force de l'ouverture la plus inférieure (§ 175) du Tunguhver, et qui, en jaillissant, s'attache et se durcit autour du rivage. Ses particules quoique très-unies, sont cependant un

Digitized by Google

peu aigues au toucher. Elle résiste assez long-temps au feu, s'y durcit d'abord, après quoi elle tombe en fusion, et devient un verre d'un brun rouge, qui prend une telle dureté qu'il fait feu au briquet. Cette espèce de terre, argile ou glaise, comme on voudra l'appeller, prend néanmoins sa première naissance, du bol dont nous avons parlé, et à travers lequel l'eau de source à son cours. Elle contient d'ailleurs des particules vitreuses et aigues, quoique très-fines. Il s'ensuit de-là, que l'on ne peut l'appeller Tuf (1), malgré qu'elle prenne jour par l'eau, de la manière que nous avons dit. Elle ne se délaye point dans l'eau, et ne fait pas effervescence à l'eau-forte. Nous aurons peut-être occasion de faire ailleurs de plus vastes découvertes sur cette matière.

§ 204. Nous venons de parler de ces différentes espèces de terre, dans le même ordre, comme nous les avons rencontrées dans le Reykholtsdal. Elles existent dans plusieurs

(1) *Tophus.*

autres

autres endroits, à la proximité des sources chaudes, mais elles y sont d'un grain moins fin, pas aussi grasses, et se trouvent mêlées de soufre, d'alun et d'autres matières hétérogènes. Pour ce qui concerne leur solidité, elles durcissent toutes au feu, et il est probable que l'on pourrait en employer quelques-unes, comme terres à porcelaine, car les bols de première qualité, tiennent beaucoup de la terre dont est travaillée la porcelaine de la chine, qui, d'après les recherches multipliées, et les nouveaux essais qui ont eu lieu, n'est autre chose qu'une espèce d'argile, qui ne fait pas effervescence à l'eau-forte, et qui conséquemment ne peut pas être classée parmi les marnes, et ne contient d'ailleurs aucun mélange calcaire (1).

PIERRES.

Roche commune.

§ 205. La roche commune dont nous avons parlé (§ 22), à l'article du district

(1) *Hills Foss. Part.* 1. *lib. pag.* 1. 29.--- *Conf. Waller. Mineral. Sp.* 26 *et Syst. Nat.* 29. 1.

de Kiosar, est plus abondante dans les masses de montagnes de Borgarfiord, que par-tout ailleurs. Elle s'y trouve entassée en forme d'étages, depuis leur bâse jusqu'à la cime, comme dans celles d'Astrafial et de Varmalekiar-Mule (§ 124 et 125).

Saxum Schistiforme, argillaceo-calcareum coeruleum.

§ 206. Cette roche, dont il est parlé ici sous le nom de *Saxum Schistiforme argillaceo-calcareum coeruleum*, est jaspée en bleu, et donne un peu dans le vert. Il y a dans la partie septentrionale de Hvalfiord, près de la métairie de Midsand, un rocher de cette même espèce de pierre : elle est passablement dure et compacte, se laisse polir, et renferme des particules luisantes de pyrites sulphureuses qui, mises au feu, répandent une forte odeur de soufre, et perdent leur luisant. Les habitans du pays s'étaient fait l'idée que cette roche renfermait des métaux fins ; ils allaient même jusqu'à raconter que l'on avait retiré de grands avantages de plusieurs fouilles que l'on avait entreprises ; mais

Digitized by Google

l'expérience a prouvé le contraire, et fait voir que ces bonnes gens avaient été induits en erreur, par les particules luisantes de pyrites. La matière dont elle est constituée ne fait que peu d'effervescence à l'eau-forte. Lorsque l'on détache des brisures de cette roche, ou que l'on creuse plus à fond, on s'apperçoit qu'elle devient plus tendre et moins compacte, ce qui démontre que les parties qui la constituent, n'étaient en première origine, qu'une argile pierreuse (1), mêlée de marne, laquelle s'est séchée au dehors par l'action du soleil et de l'air.

Pierre Kolor.

§ 207. Ce que les Islandais appellent Kolor, n'est autre chose que le *Lapis ochraceo-argillaceus ruber.* C'est une pierre très-unie, grasse et passablement compacte, constituée en majeure partie d'ochre de fer, mêlé d'argile. On la rencontre dans les montagnes régulières entre les couches horizontales des

(1) *Wallerii Argilla lapidifica Spec.* 25.

Digitized by Google

rochers, principalement ici, dans celle d'Akrafial. On s'en sert comme d'une craie rouge, et les relieurs en livres en font une couleur. Elle durcit à l'air, mais elle se dissout au feu, et tombe en poussière lorsqu'il est poussé à un fort degré.

Saxum rubrum, ochraceo-arenosum.

§ 208. Cette roche rouge, ochreuse et sableuse, forme une pleine couche dans la masse de rocher qui existe près de la cure d'Husafell : on pourrait en tirer d'excellente pierre à bâtir. On s'en sert pour des pierres à tombe. Nous n'en dirons pas d'avantage, puisqu'il en a été mention (§ 133).

Moberg.

§ 209. Ce que les Islandais nomment *Moberg*, est le *Saxum terrestri arenaceum, petrosum, fuscum.* Cette roche est très-connue et très-commune dans cette île, prinpalement dans les parties méridionale et occidentale. Elle est quelquefois en si fortes

Digitized by Google

masses, qu'elle seule constitue des montagnes dans leur totalité : ceci s'observe principalement à la proximité des villages, et vers la cime des glaciers les plus élevés. Les montagnes plus régulières (*Montes polystegi*), ont communément quelques fortes entre-couches de cette roche, qui servent à lier ensemble ces édifices de la nature. Cette roche diffère de la finesse de son grain, dans la liaison de ses parties et dans sa couleur, qui est assez communément d'un blanc-sale, tirant sur un brun-clair. Elle est composée en plus grande partie de sable, et d'une fange terreuse (*Lutum*), si peu compacte, qu'elle éponge l'eau, se brise ou se coupe facilement. Elle est, outre cela, pleine de pierres en partie calcinées et en partie vitrifiées, ou bien dans leur état naturel, et polies par le lavage des eaux. La charmante montagne d'Husafell dans le Hitardal, située près de la cure de ce canton, est presqu'entièrement constituée de cette roche; les autres parties hétérogènes à celle-ci sont des scories de pierres fondues (§ 128). On rencontre dans plusieurs autres parties de l'Islande cette même roche qui y

Digitized by Google

est d'un grain plus fin, et assez compacte; mais l'espèce commune a peu de solidité, et lorsqu'on l'emploie à la bâtisse, ce qui est exposé à l'air dépérit en peu de temps, et l'intérieur des murs que l'on a coutume de revêtir de gazon tombe bien vîte en ruine. Elle conserve d'ailleurs presque toujours de l'humidité. Elle ne résiste point au feu, qui étant porté à un très-faible degré, la calcine et la réduit en poussière. Il faut dire cependant que celle qui est de première qualité ne dépérit point à l'air, et qu'on la taille facilement, pourvu que les masses ne soient pas d'un volume trop considérable. On a employé celle-ci à la construction des murs de l'église d'Hitardalen.

Saxum rude Semiliquatum.

§ 210. Ce *Saxum rude Semiliquatum*, est une roche noire, dont sont constituées les montagnes de la lande de Skard (§ 127), et autres. Il serait difficile de dire quelles sont les matières dont elle était composée dans son principe, puisqu'elle a subi des

Digitized by Google

changemens avec le temps, et que l'on n'a pas eu occasion de faire aucun essai qui pût fournir quelques lumières sur cet objet. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'elle n'a pas été constituée d'une pierre de sable (*arena lapidea concreta*); la preuve en est que toutes les montagnes de cette espèce ont pu être portées en total au plus fort degré de fusion; il s'ensuit de-là qu'il doit s'être rencontré ici quelque chose de métallique, sans doute un sable ferrugineux (1), puisque dans ce pays les rochers formés de *Hraun*, ou pierres fondues, renferment communément du fer (§ 26 et 27). Ils sont parsemés et comme jaspés dans toutes leurs parties de petits points blancs. Nous ne nous étendrons pas davantage sur cet objet, en ayant déjà parlé (§ 127), lorsque nous avons donné la description de la partie occidentale de la lande de Skard.

Hraun: pierres brûlées, ou *espèce de laves.*

§ 211. *Le Saxum liquatum cavernosum*

(1) *Arrena ferrea Wallerii spec.* 2600.

Digitized by Google

asperum, est ce que les Islandais appellent Hraun (§ 26). Ce sont des pierres qui ont été fondues par l'action des feux souterrains. On pourrait très-bien les nommer scories de terre, ce qui donnerait une idée beaucoup plus claire de cette espèce de pierre, que celui de lave dont nous nous servons, d'après le mot de *lava* des Italiens, ou celui de *Hraun* des Islandais, qui, à proprement parler, signifie bouleversement ou destruction (§ 26). On rencontre dans le Borgarfiord, de vastes étendues de terrain entièrement constituées de ce Hraun. Le pays en de-çà la lande d'Arnavatn, et qui environne tout le Strutshuhlen, entre le Nordlingafiolt et la Hvitaa, dans la vallée de Norderaa, de même que la partie occidentale de Skard, le Raunrepp (§ 120), la plaine qui s'étend le long de la Hvitaa et une grande portion du Myrer, en sont remplis. Ces rochers de Hraun sont de différentes couleurs; il y en a de noirs, de bleus-foncés, de violets, de rouges rembrunis, de jaunâtres et autres. Les noirs et les rouges sont les plus communs, principalement les premiers. Les anciens

Digitized by Google

terrains de Hraun sont tapissés d'une couleur verdâtre, tirant sur le gris : les nouveaux sont au contraire tout noirs, ce qui prouve que ce n'est qu'une mousse qui les couvre, et que cette couleur ne provient nullement des pierres dont ils sont constitués. Nous observerons aussi que la différence de couleurs que l'on remarque dans ces laves, ne vient pas autant du degré du feu, que de la nature de la matière dont elles étaient composées avant leur fusion. La lave sera noire, si sa matière première consistait en une terre martiale (1), et elle sera jaune ou rouge, si l'ochre y dominait. Si on nettoye ces laves, elles deviennent luisantes à l'extérieur, ce qui vient d'un vernis alkalin qui se forme sur chaque morceau à mesure qu'il refroidit. Dans l'intérieur, elles sont au contraire plus ou moins criblées de trous qui proviennent des bulles que l'air y a laissées. Les changemens les plus remarquables que l'on observe dans ces rochers arides et déserts, sont les sept foyers dont nous avons donné la description en parlant

(1) *Terra martialis.*

Digitized by Google

de la lande occidentale de Skard (§ 127), ainsi que de la montagne d'Husafell (§ 128 et 209), où on voit une variation de laves et de cette roche que les Islandais appellent Moberg. Il paraît par-là, que le feu n'est point parvenu à agir sur cette roche, et que la dévastation ne s'est point opérée successivement, comme il y aurait lieu de croire, mais tout-à-coup, puisque l'on n'apperçoit aucune couche régulière d'une des parties.

§ 212. La matière première de ces corps ou masses qui ont subi une transmutation, paraît être ici comme par-tout ailleurs, la même que celle dont nous avons parlé en faisant la description des rochers de la lande de Skard (§ 210), sur lequel objet nous sommes revenus en parlant de la couleur de cette pierre (§ 211). Les parties métalliques qu'elle renfermait, ont été mises les premières en fonte, et les autres matières également susceptibles d'être fondues, ont été mises ensuite en fusion avec les sels alkalis. Pour ce qui concerne l'incendie souterraine qui a eu lieu dans le Raunrepp, elle ne s'est étendue

Digitized by Google

que dans une portion du pays, et a acquis par-là d'autant plus de force pour faire action sur les pierres et terres qu'elle a rencontrées, que celle dont il a été mention (§ 26 et 195), et d'où a été formé cette couche de laves qui fait bâse sous le Borgarfiord et toute la partie méridionale du canton.

Laves ou *Scories de terre.*

§ 213. Cette espèce de pierre, dont nous avons déjà parlé plusieurs fois, est très-compacte, lourde et plus dure que les autres, de manière qu'elle est excellente pour aiguiser les outils en fer et en acier. Elle est à la vérité remplie de trous dans son intérieur; mais les espaces solides qui se trouvent entre ces petites cavités, sont d'une matière ou masse d'autant plus solide et plus dure. Elle ne fait aucune effervescence dans les fluides acides.

Le Hrafntrinn-Broder.

§ 214. Roche noire vitreuse: Il y en a de deux espèces. Le *saxum vitreum bullulatum nitens, colore nigro*, en Islandais

Digitized by Google

Hrafntrinn-Broder existe à Kaldedal; nous en avons parlé (§ 138). On voit qu'elle consiste dans une agate grossière, en ce qu'elle est pleine de trous et de bulles dans son intérieur, comme le verre commun; ils en diffèrent cependant, en ce qu'ils sont près les uns des autres et d'égale grandeur. On voit par-là que la distribution de l'air s'est faite successivement dans cette roche, et on s'assure de l'uniformité de la matière qui la compose. Elle est communément d'une fusion difficile. Le meilleur usage que l'on pourrait en faire, ce serait pour la bâtisse, et nous nous sommes assurés qu'elle surpasserait pour cela la pierre fusilière dont ont été construits les anciens bâtimens en Angleterre; l'air n'a aucune action sur cette roche, et l'humidité ne peut s'y attacher. Tout ce qu'il y aurait à observer, ce serait de bien l'établir et cimenter avec la chaux. L'exploitation n'en est pas facile, et il n'est pas possible de se servir d'aucun outil en fer pour la tailler. On rencontre près de Kaldedal des morceaux de cette roche, de différentes grosseurs; les plus forts ne pèsent cependant guères plus de cinq

Digitized by Google

quarterons à une livre et demie. Il n'est pas douteux qu'il n'en existe ici une couche complette.

Hrafntrinna.

§ 215. L'autre espèce de roche noire vitreuse est le *saxum vitreum solidum nitidissimum, colore nigro.* Les Islandais les appellent toutes deux *Hrafntrinna*, qui est le nom que l'on donne dans tout le pays à ce que nous nommons agate d'Islande. On la rencontre dans la vallée de Thorval, près de la rive septentrionale de la Hvitaa, il y en existe trois variétés. La première se présente en une couche de rochers qui a deux pieds d'épaisseur. Elle est unie, très-luisante et d'un grain assez fin; mais elle est entièrement opaque et d'une dureté sans égale. La seconde variété consiste dans des fragmens ou petits morceaux ronds de six lignes à deux pouces de diamètre; elle est très-dure et en même temps aussi lisse sur les côtés, que si elle eût été polie. On rencontre ces petites boules d'agate dans une couche d'argile d'un jaune très-clair, qui a environ un pied

Digitized by Google

d'épaisseur, et qui se trouve à quatre pieds sous la surface du terrain. Ces deux variétés d'agate s'employeraient très-bien, et on pourrait leur donner un très-beau poli. On ferait de la première, des vases et autres décors d'une belle grandeur; et de la seconde, des boutons, des colliers et autres petits ornemens semblables. Il est vrai que son extrême dureté donnerait du travail à l'artiste; mais elle a beaucoup plus de solidité que l'agate de Myvatn, qui est à moitié transparente, ce que l'on remarque lorsqu'on la sépare en tablettes très-minces, car pour cela, il faut qu'elles ayent tout au plus l'épaisseur d'une feuille de papier. Elles conservent toutes beaucoup de dureté dans le feu. La troisième variété est ce qu'il y a de plus beau en agate noire, que l'on ne rencontre, à ce qu'on assure, nulle part qu'ici. Elle se présente par bandes longues et rondes, ou par bandes étroites et irrégulièrement angulaires, pointues à une extrémité, et brisées à l'autre. Les plus gros morceaux que nous pûmes nous procurer, étaient très-durs et luisans; ils avaient cinq pouces de long sur un d'épaisseur; les uns

Digitized by Google

étaient carrés, les autres avaient cinq angles, mais un peu irréguliers. Les plus petits étaient d'un à deux pouces de longueur, et tout au plus d'une ligne d'épaisseur. Leur forme est très-irrégulière, quoiqu'elle approche assez communément du triangle. L'extrémité la moins forte est aussi pointue qu'une éguille et se trouve rarement brisée. Nous avons déjà dit quelque chose du rocher de Bugla (§ 126), mais nous parlerons dans la suite de sa structure singulière.

Saxum vitreum nitens colore obscure-thalassico.

§ 216. Nous allons parler d'une troisième roche vitreuse, vert de mer foncé. Ce *saxum vitreum nitens colore obscure-thalassico*, doit pareillement sa formation à une fusion de matières occasionnée par les feux souterrains. Elle est remarquable par sa couleur, et il est certain que l'on n'en rencontre pas de pareille parmi les roches qui doivent, comme celle-ci, leur origine à des volcans. D'ailleurs, elle paraît n'être d'aucun usage. On la rencontre près de l'église de Aas, dans

Digitized by Google

un rivage escarpé qui a huit à dix toises d'élévation. La couche qui a été mise en fusion, a deux aunes d'épaisseur. Ce qui forme le dessus et dessous de cette masse, est cassant et d'un grain très-grossier; ce n'est que dans le milieu de la couche que git cette roche verte dont nous avons parlé, laquelle est très-luisante, mais légère et cassante lorsqu'on la heurte contre d'autres pierres. Mise au feu, elle s'y met facilement en fusion.

Saxum vitreum fragilissimum nigrum.

§ 217. Voici encore une quatrième roche vitreuse noire, connue sous le nom de *saxum vitreum fragilissimum nigrum :* elle est d'une très-médiocre qualité. On la rencontre au pied de l'Husafell, vers le sud de la Hvitaa et de Reidarfiall, où elle a été détachée d'une masse de montagne primitive (132), et se trouve éparpillée par morceaux; elle est si cassante, qu'on peut la briser avec les mains. Elle présente communément, dans sa longueur comme dans sa largeur, des veines blanches d'une argile durcie. Il ne faut qu'un faible

Digitized by Google

faible degré de feu pour la mettre en fonte. Elle se vitrifie dans sa fusion : le verre qui en provient, est d'un vert-clair, rempli de bulles. Cette espèce de roche existe dans toutes les montagnes blanches du pays (§ 4).

TUFS DES THERMES.

Saxum Tophaceum.

§ 218. Le *saxum tophaceum albidum columnare sive basaltiforme*, que les Islandais appellent Baulustein, parce qu'on ne rencontre cette espèce de roche que dans la montagne de Baula (§ 126). Elle mérite, autant par sa forme que par la matière dont elle est composée, d'être classée dans le règne minéral, parmi les roches les plus extraordinaires. Le milieu de la haute montagne de Baula est constitué en partie de cette roche qui se présente en masses de deux à trois aunes de longueur, sur un demi-pied et au-de-là d'épaisseur. Il y en a de forme pentagône, d'autres sont eptagônes; elles sont passablement dures, cependant on les taille assez facilement : elles sont très-compactes, ou liées

Digitized by Google

ensemble. A l'extérieur, elles sont d'un rouge pâle, au lieu qu'elles sont blanches dans l'intérieur et aigues au toucher, quoique formées de parties parfaitement pareilles les unes aux autres, et compactes dans l'intérieur. La croûte extérieure, qui est d'un rouge pâle, et de deux lignes d'épaisseur, a de petits trous très-fins. Elle est assez légère, mais pas autant que celle de la roche commune de sable. Quoique nous ayons dit que ces masses ou morceaux de roche soient de forme pentagône ou eptagône, on en rencontre aussi de triangulaires, de quadrangulaires, d'octogônes et de nonéagônes; il est rare cependant qu'ils soient d'égale largeur et parfaitement réguliers. Les pierres de première et seconde espèces ont communément des angles émoussées; les autres, et principalement les nonéagônes, sont très-rares.

Le marbre basalte de Pline (*Plinii marmor basaltes*) est une espèce de marbre dur, luisant, et ressemblant beaucoup à la pierre de touche; sa conformation a induit nos minéralogistes modernes à donner ce nom à une pareille roche que l'on rencontre en Russie,

Digitized by Google

en Saxe, en Irlande et ailleurs (1). Plusieurs endroits et principalement les rivages de l'Islande fournissent une espèce de roche colonnaire (2), dont les masses ou morceaux ont plusieurs toises de haut, et trois à quatre pieds d'épaisseur. Elle paraît, par sa construction, couleur, dureté, et son luisant de mica, approcher beaucoup de celle qui existe dans la montagne de Baula. Cependant la pierre ou roche de Baula est une toute autre espèce; elle a été formée dans l'eau, et sans contredit dans l'eau chaude, ce qui fait qu'on peut la classer parmi les tufs. 1°. Elle ne fait point effervescence à l'eau-forte, et ne change point au feu, ce qu'elle a de commun avec quelques tufs; 2.° elle a la même couleur et la même apparence que les autres concrétions des thermes en Islande; elle se comporte aussi

(1) Voyez *Hills Hist. of Fess. part.* 2. *lib.* 1. *marm. nigr. sp.* 4.

(2) *Saxum columnare.* Quoiqu'aucun auteur ne se soit encore servi du nom français employé par le traducteur, il a pensé ne pouvoir mieux rendre le sens du mot latin, qui dépeint ici une roche présentant un empilage de colonnes placées comme des tuyaux d'orgues.

Digitized by Google

de même étant mise au feu ou dans des acides; 3.° en examinant strictement les diverses variétés de tufs, de roches concrètes et autres que l'on rencontre près des plus vastes thermes de l'Islande, où l'on sait qu'il y a eu plusieurs bouleversemens remarquables depuis que le pays est habité, on peut conclure avec certitude, que les rochers qui ont donné naissance à cette matière et qui en sont eux-mêmes constitués, doivent nécessairement avoir subi les effets de ces secousses (§ 4). Mettons au nombre de ces montagnes, celle de Baula, qui est une des plus remarquables. Il y a d'ailleurs des indices qui prouvent qu'il y a eu anciennement ici un incendie souterrain, qui, à la vérité, n'a pas donné entièrement naissance à cette montagne, mais qui en a changé la forme et la matière. Il paraît que la matière première dont a été constituée la roche du Baula, qui a la forme du basalte, n'est autre chose que le bol blanc des thermes (*bolus thermarum alba*) (§ 202) lavé dans des eaux bouillantes, et qui, après avoir été séparé de la vase et de l'eau, a été desséché et durci, plus par une chaleur

Digitized by Google

intérieure et souterraine, que par l'action du soleil et du feu. La croûte de cette roche, qui est pleine de trous à l'extérieur, est une preuve certaine de ce que nous avançons : on voit qu'elle n'a acquis cette forme, que par le feu qui a agi fortement dans les gersures qui s'y sont faites, après que la matière a été séparée en morceaux. Il est impossible de ne point admirer la formation singulière de cette roche. Pour ce qui concerne sa structure en colonnes angulaires, on ne peut point l'attribuer à une crystallisation, malgré l'opinion de M. *Pott*, qui est devenue la même que celle de M. *Henkel* (1), sur la fameuse pierre de Stolpeu en Misnie, que nos minéralogistes modernes regardent comme un basalte (2), et qui est une toute autre matière que la pierre de Baula dont il est question ici. L'expérience prouve d'ailleurs que la plûpart des terres qui ont été sous l'eau, et qui ne deviennent pas ardoise, se dessèchent et se brisent par morceaux qui prennent la même

(1) *Pott. Lithogeage coutin.* 11. *pag.* 63.

(2) *Valmont-de-Bomare*, *Dict. d'hist. naturelle*,

Digitized by Google

forme angulaire que les pierres colonnaires (*saxa columnaria*) dont nous avons parlé. On observe la même chose en été dans les mares argileuses desséchées, ce qui a lieu en Islande comme par-tout ailleurs. Arrivé sur la cime des rochers unis pour la plûpart, et situés dans le canton où cette roche se présente le long du rivage, on s'apperçoit que les fentes des colonnes sont plus larges dans le haut et remplies de terre, au lieu qu'elles diminuent successivement vers le bas. On rencontre cette roche sur les cimes des plus hautes montagnes de l'Islande, principalement dans le quartier occidental où on fait quelquefois un mille de chemin sans voir la moindre plante; les colonnes dont nous venons de parler, y sont en revanche beaucoup plus fortes. Nous savons bien que tout ce que nous venons de dire sur cet objet, ne décide point pourquoi des mares d'eau desséchées prennent plutôt cette transformation que toute autre : quand même on l'attribuerait à l'effet de l'air, on ne fournirait encore aucune réalité. Il est au contraire très-aisé de définir et de voir pourquoi certaines espèces

Digitized by Google

de terres se transforment plutôt en ardoise qu'en basalte, lorsqu'une matière plus lourde prend assiette sur leur couche.

§ 219. Les habitans de Borgarfiord et autres du voisinage employent cette roche de Baula à des pierres sépulcrales. Un cheval en transporte facilement deux morceaux de deux aunes de longueur. On y grave des caractères sans beaucoup de peine, et elle ne demande aucun travail, attendu que les encoignures ou angles que la nature lui a formés, demeurent tels qu'ils sont, et que la roche en elle-même ne se détériore point à l'air. La pierre sépulcrale de *Kiartar Olafson*, dont nous parlerons ailleurs, est de cette même espèce, car on l'employait déjà dans le onzième siècle. Les forgerons en font tailler des auges où ils mettent leur eau pour modérer ou éteindre le feu de leurs forges, ainsi que pour refroidir les métaux. On ne peut faire usage d'une plus belle pierre que celle-ci pour la bâtisse, car outre les qualités dont nous avons parlé, elle a naturellement une forme très-propre à se laisser

Digitized by Google

établir et cimenter avec la chaux. L'exportation en serait facile, puisqu'en hiver, lorsque la rivière de Norder est gelée, on pourrait la charier sur les glaces jusqu'à la côte. Ceci ouvrirait au pays une nouvelle branche de commerce, qui serait en même temps d'un grand avantage pour les pauvres habitans.

Lapis Tophaceus sub-coniformis albo-pallidus subruber.

§ 220. La montagne de Baula fournit une autre pierre de tuf tout aussi remarquable, mais en même temps inconnue. Nous la donnons ici comme une espèce particulière, à cause de la différence que l'on remarque dans sa forme, sa finesse, sa dureté et son site; mais dans le fond elle paraît être de même origine, lorsqu'on examine sa couleur et la matière dont elle est formée. Mise au feu ou dans l'eau-forte, elle s'y montre de même que la roche en forme de basalte dont on a parlé. Elle est à peu près de forme conique, d'inégales grandeurs, souvent d'un pied de long. Elle a un pouce et demi à deux pouces de

Digitized by Google

diamètre à sa racine, ce qui est sa plus grande épaisseur; là elle diminue peu à peu en forme oblongue jusqu'à son extrémité où elle prend la figure d'un gland, et acquiert par conséquent un peu plus de grosseur. Il y a des morceaux dont une des faces est plate et unie, ce qui comporte à peu près le quart de leur grosseur; le restant de la masse est en dos d'âne, et cette forme existe dans la plûpart. Cette pierre est plus dure et plus lourde que l'autre espèce; elle a des petits trous d'égale grandeur, qui percent de part et d'autre. Quoiqu'ils existent à l'extérieur comme dans l'intérieur, on ne les découvre pas aussi visiblement, parce qu'étant exposés à l'air depuis tant de temps, ils ont été bouchés par la vase que les pluies y ont déposée. Ces pierres sont brisées à leurs extrémités, ou pour mieux dire, à leurs bâses, de manière que l'on y découvre rarement quelques vestiges: ceci prouve qu'il y a eu une nouvelle dévastation depuis qu'elles ont été formées. La couche qui lui sert d'assiette, consiste dans une roche grise et très-dure, constituée d'une matière pétrie et recuite, et à moitié vitrifiée, sur laquelle l'eau-forte

Digitized by Google

n'a aucune action. Cette roche abonde au pied du Baula, ce qui affirme d'autant plus ce que nous avons avancé, en disant qu'il faut qu'il y ait eu ici un ébranlement terrible, puisque les rochers se trouvent tout brisés et entassés sans ordre les uns sur les autres. Cette pierre formait, avant cette dévastation, une croûte, ou pour mieux dire, une couche complète sur la surface de la terre, qui, avant cette catastrophe, était couverte par-tout de ces pierres émoussées dont il a été question. Si l'on cherchait à définir comment ils ont pris cette forme, l'on serait porté à dire que les pierres de forme conique, ou du moins leurs boutons, ne viennent que des gouttes d'eau bouillante et incrustante dont elles sont arrosées, vu leur conformité avec celles qui se forment dans les eaux de source, de la manière que nous l'avons dit (§ 170 et suivans).

§ 221. Le *Saxum concretum Tophaceum stratosum, colore pallido*, que les Islandais appellent *Hverhella*, est sans contredit un tuf des thermes de l'espèce la plus commune,

Digitized by Google

puisqu'on rencontre cette roche, depuis des temps immémorables, dans les thermes dont les eaux vont jusqu'à la bullition, et dans nombre d'autres endroits où il n'y a ni sources, ni chaleur souterraine; elle dénote néanmoins qu'il doit y avoir eu des thermes chauds dans les endroits où elle existe. On rencontre une pareille roche à quelques portées de fusil nord de la cure de Reykholt; on en trouve près des eaux minérales situées dans le voisinage de la métairie de Leyraa, ce qui achève de témoigner en faveur de ce que nous avons dit. Cette roche est communément pâle et fréquemment très-blanche: elle est en même temps très-dure, et à l'examiner, on dirait qu'elle est à moitié vitrifiée. Elle a intérieurement quelques trous assez grands, ronds et d'une ligne de diamètre. L'entre deux de ces trous est très-compacte, ce qui rend cette pierre assez pesante ; elle l'est cependant moins que la lave commune, qui renferme assez ordinairement des particules métalliques (§ 212). On rencontre communément cette roche par couches horizontales, à moins qu'elle n'ait subi quelque choc dans les

Digitized by Google

ébranlemens qui ont eu lieu, ce qui arrive assez souvent, attendu que dans les tremblemens de terre, les eaux bouillantes sont sujètes à changer de places, et se font jour à travers de nouvelles ouvertures (§ 180). Cette roche résiste au plus fort degré de feu, et ne fait point effervescence à l'eau-forte. La matière première dont elle a été constituée, est sans doute le tuf des thermes (§ 202, 204), qui a été avant cela tellement lavé et ébouilli, qu'il n'y est resté aucunes particules de sel, de soufre ou d'acide sulphureux.

§ 222. Voici une autre pierre de tuf, que nous serions tenté, quant à ses parties constituantes, à sa matière et à sa forme, de regarder comme une de celles dont nous avons parlé, si elle n'était point mêlée de corps hétérogènes. Nous la faisons connaître sous le nom de *Saxum Tophaceum bruneo-pallidum lithoxylis phitolithisque repletum.* On la rencontre dans les mêmes endroits que les autres (§ 221), c'est-à-dire, près les thermes qui ont beaucoup d'étendue, où elle se trouve par couches horizontales, ou brisée et toute

Digitized by Google

éparpillée, principalement dans les endroits où les sources chaudes ont cessé d'exister. Cette pierre prend plusieurs nuances, où elle est d'une couleur obscure, ou pâle, ou d'un brun-clair, mais poreuse, à la différence néanmoins que les trous sont communément plus grands, plus irréguliers dans leur forme et en plus petit nombre, ce qui la rend aussi plus lourde. Elle est remplie, tant à l'extérieur que dans l'intérieur, de petites racines et tiges de plantes, ainsi que de menus branchages d'arbres, de deux à trois lignes de grosseur. La matière dont elle est constituée, est intérieurement blanchâtre, très-dure et pétrifiée, avec un lisse assez remarquable : On y découvre assez fréquemment des empreintes de plantes. On rencontre rarement les matières concrètes de la première espèce, à l'exception de quelques petits morceaux de plantes pétrifiées, ce qui prouve que l'eau des sources chaudes qui existaient ici, avait une vertu pétrifiante, et contenait des particules terreuses si fines, qu'elles remplissaient facilement les moindres vides. Il faut aussi convenir que ces eaux contenaient en même temps une espèce de

Digitized by Google

sel, car celui-ci était indispensable pour donner de la liaison aux terres, pour fixer les plantes et les consumer, et enfin pour durcir, après l'évaporation des eaux, les corps qui avaient été changés en pierres. Quiconque aurait occasion d'examiner les mêmes branchages d'arbres qui ont été pétrifiés dans cet endroit, serait obligé de convenir qu'il serait impossible de voir des pétrifications plus parfaites, car elles résistent tout autant au feu et à l'eau-forte que la pierre même avec laquelle elles se trouvent alliées.

Saxum Tophaceum semiliquatum nigricans.

§ 223. Nous avons rencontré cette pierre tuf des thermes, près des eaux minérales de Leyraa; elle n'est point commune près des autres thermes de l'Islande, à l'exception dans les endroits où il existe des laves et autres matières volcaniques. Nous lui donnons le nom de *Saxum Tophaceum semiliquatum nigricans Thermarum.* Elle n'est autre chose qu'un mélange ou assemblage de deux autres

Digitized by Google

pierres de tuf, dont nous avons parlé plus haut. Elle renferme des petites plantes ou herbages, qui, à la suite des temps, ont été à moitié fondus par les alkalis, dans quelqu'incendie volcanique qui aura eu lieu. Elle est noire d'un côté, et ressemble parfaitement à des scories de terre; de l'autre elle est pâle et un peu changée. On ne trouve dans le voisinage, aucunes autres traces marquantes d'incendie volcanique, que celles-ci; et il paraît que le feu n'a eu d'action que dans cette étendue de terrain, ou dans le voisinage de ce therme. On voit qu'il doit exister du soufre à la proximité, puisque la pierre en est revêtue et teinte à différentes places, et l'on ne peut douter que sa couleur noire ne vienne en partie de sa fumée.

Tophus Thermarum Argillaceus albus.

§ 224. Le tuf des thermes argileux blanc, que les Islandais appellent *Hvera-Hrudur*, est à proprement dire, une croûte dont sont couverts les bords des sources chaudes de l'Islande, ainsi que les petites pierres, morceaux de bois, coquilles de moules et autres,

Digitized by Google

corps compactes et durs, sur lesquels les eaux chaudes jaillissent journellement. Cette croûte est chargée d'espèce de stalagmites en forme de verrues : nous avons dit d'où elles proviennent (§ 170). Sa dureté n'est pas par-tout la même, car il y a des places où il est facile de l'égratigner avec l'ongle, et d'autres où elle est aussi dure que le corail d'Islande, avec lequel elle a une ressemblance très-marquée. Nous sommes obligés d'avouer que l'argile ne reste point argile après avoir été lavée par ces eaux bouillantes, et avoir perdu par-là toute sa viscosité, et son ensemble; mais d'un autre côté, sa matière première restant toujours la même, nous devons appeller avec beaucoup plus de raison ce tuf, tuf argileux, que non pas tuf calcaire, quoique l'on dise dans les autres pays, que tous les tufs des thermes sont calcaires. La preuve la plus forte que nous puissions fournir, c'est que le tuf d'Islande ne fait nullement effervescence à l'eau-forte, au lieu que M. de *Linnée* nous assure le contraire du tuf calcaire qui existe près de Carlsbade (*Syst. Natur. pag.* 189). D'ailleurs il faut convenir,

Digitized by Google

convenir, qu'après que la partie alkaline est séparée de la terre calcaire, il pourrait bien que celle-ci se rencontra dans notre tuf. Malgré cela, on ne pourrait plus l'appeller calcaire, d'autant plus qu'il aurait changé de nature, et perdu ses parties essentielles, qui sont les alkalines *(Confr. Pott. Lithog.* 11. 57. 67. *)*. Le tuf dont nous avons souvent fait mention, se comporte au feu comme les matières concrètes des thermes dont nous avons parlé plus haut.

Minéraux.

Soufre.

§ 225. Il n'existe point de soufre natif dans ce canton, ni ailleurs dans le pays où il y a des sources chaudes, à l'exception de quatre endroits, qui sont les deux Myvatn, et les deux Krysevig; et il ne faut nullement tirer à conséquence, de ce que l'on rencontre, çà et là, des pierres qui en sont colorées ou enduites (§ 223).

Digitized by Google

Pyrites.

§ 226. On trouve dans le Borgarfiord, et dans la jurisdiction ou district de Myrar, des petits morceaux de pyrites en forme de cubes. On les rencontre principalement dans les argiles et dans les pierres qui en sont constituées, même près des thermes chauds. C'est ici, dans le Skardskrida, qu'elles sont le plus communes, près d'une pente de montagne de la partie méridionale de la lande de Skard, d'où il s'est détaché, il y a une couple d'années, un rocher à un quart de mille de Leyraa. Celles que l'on rencontre ici, donnent dans l'argile blanche; elles sont de l'espèce la plus forte, puisqu'elles ont une à deux lignes de diamètre. Elles ont une belle couleur de laiton, et il y en a qui sont aussi rouges que le cuivre ordinaire, entreveinées d'une nuance gris-de-fer. Elles sont très-dures; et, mises au feu, elles répandent une forte odeur de soufre, mais elles y perdent leur dureté et leur luisant, prennent en même temps une couleur rouge, ce qui prouve qu'elles contiennent du fer.

Digitized by Google

Nous avons déjà dit ailleurs, que le lait de lune (1) et la tourbe de la vallée de Reykholt, renferment du soufre (§ 193 et 196).

Pierre de Laiton.

§ 227. La pierre de Laiton, ou cuivre jaune, connue de nos minéralogistes sous le nom de *Lapillus pyritaceus colore aeris caldarii tinctus*, est une petite pierre ronde que l'on trouve près du rivage de Kalmavik, dans l'Akrancœs, où un petit ruisseau se jette dans la mer. Ces pierres sont luisantes, les unes de couleur de cloches, les autres de couleur d'acier ou violettes. Elles sont très-dures dans leur intérieur, comme toutes les pierres qui existent dans la mer; elles ont aussi la même forme. Elles sont très-compactes, et sentent fortement le soufre lorsqu'on les frotte l'une contre l'autre. L'eau de ruisseau qui coule sur ces pierres a une saveur astringente, et celle qui y séjourne, après qu'elles ont pris une couleur de

(1) *Lac lunæ.*

Digitized by Google

rouille, prend un goût martial. Il y en a aussi des noires; mais il faut que ce soit l'eau salée qui donne cette couleur à ces petites pierres, puisque celles qui sont hors de l'eau, ne sont pas aussi colorées. On trouve aussi dans la mer, des pierres fusilières qui ont la même couleur, et qui sont couvertes de soufre.

Fer.

§ 228. On trouve ici du fer dans les pierres et les roches (§ 22), ainsi que dans la terre de marais (1). On en rencontre principalement beaucoup, de même que du sable ferrugineux rouillé, dans la jurisdiction de Myrar, sous le terreau. La lave rouge, dont est composé l'ancien volcan de Raukla, dans le voisinage de l'église d'Hitardal, fournit un fer très-fin, mais aigre, sur lequel M. *Jon Haldarson* a fait différens essais. Voyez ce que nous

(1) *Terra palustris martialis precipitata nigra.* (§ 17, *et* 192).

Digitized by Google

avons dit (§ 212 et 213), sur les scories de fer en général.

Terre martiale, noire.

§ 229. Les environs de Borgarfiord, et en général tous les endroits marécageux du pays, fournissent une terre martiale, noire (1), que les Islandais appellent *Sorta*. On la rencontre pareillement ici, dans les marais et enfoncemens bourbeux. Elle est communément jusqu'à quatre pieds et plus, de profondeur sous la terre limoneuse. Elle est noire et grasse au toucher, mais en même temps délayée et à demi fluide, et forme une couche mélangée de particules de terre, qui a une aune et plus d'épaisseur. Les habitans du pays font usage de cette terre, pour teindre leur *Vadmel* en noir, ainsi que d'autres étoffes, ou la laine même avant que d'être tissue, mais ils leur donnent auparavant un bouilli avec une décoction du *Vaccinium baccis*

(1) *Terra sub pingnis martialis nigra tinctorum.* (*Valler Mineralog. pag.* 348).

Digitized by Google

farinœis nigris, qu'ils appellent *Sortilyng*. Nous donnerons dans la suite, une description plus détaillée de cette plante, qui est un espèce d'Airelle.

Manière de teindre les Laines, en noir.

§ 230. Voici quel est le procédé des Islandais pour teindre leurs étoffes de laine, en noir. Ils prennent d'abord quelques feuilles de cette airelle dont nous avons parlé; ils la hachent de manière à couper chaque feuille en quatre ou cinq morceaux. Ils la mettent ensuite dans un chaudron avec l'étoffe qu'ils desirent teindre, ou séparément. Il faut y mettre la quantité d'eau et d'airelle, suivant le plus ou le moins d'étoffe que l'on a à teindre; le trop ne peut jamais nuire. Après une infusion de douze à quinze jours, temps auquel la plante a jeté tout son suc, ce que l'on reconnaît facilement en goûtant l'eau qui a acquis une saveur très-astringente, on étend l'étoffe à terre, on y étale légèrement de ces feuilles, la roule et la met ensuite dans un chaudron, ayant soin qu'il y ait de cette

Digitized by Google

plante dans le fond et des côtés, afin que l'étoffe ne brûle pas. On remplit ensuite le chaudron avec la teinture que l'on a tirée, et on la fait bouillir pendant sept à huit heures; après quoi on la laisse refroidir doucement. Pour que l'on puisse donner un peu de mouvement à l'étoffe pendant la bullition, on a soin après y avoir étalé les feuilles, de la rouler sur un bâton ou morceau de perche, que l'on place au milieu de la chaudière. Après cette première opération, l'étoffe devient d'un brun-foncé.

§ 231. Les Islandais ne donnent pas d'autre préparation à leur Vadmel, que celle-ci, attendu qu'ils ne font usage de cette étoffe, que pour l'habillement journalier des gens de travail. Ils y font un second aprêt, lorsqu'ils veulent la teindre tout-à-fait en noir, pour leurs habits de parure. Ils prennent pour lors de la terre martiale, noire (§ 229), et la délayent dans de l'eau en la remuant avec force, ce qui forme comme une espèce de bouillie, qu'on laisse reposer. Ils en soutirent ensuite ce qui est claire. Ils prennent ce qui est épais,

Digitized by Google

pour en barbouiller l'étoffe après l'avoir étendu avec soin, pour que les feuilles d'airelle s'en détache moins. On la remet ensuite, comme elle était roulée sur le morceau de bois, dans la chaudière, en l'entourant bien de toutes parts avec de ces mêmes feuilles. On y verse ensuite la teinture que l'on a tirée au clair, de manière qu'elle surpasse beaucoup l'étoffe. On fait ensuite bouillir le tout pendant douze heures et plus. Après, cela on la laisse refroidir, l'égaye et la lave bien en eau fraîche.

§ 232. Lorsque l'on observe tout ce qu'il faut, on parvient par ce procédé, à avoir une étoffe bien noire, et d'un teint aussi bon dans son genre, que celui que l'on pourrait tirer de l'étranger. Ce qu'il y a de désagréable, c'est que la moindre négligence expose l'étoffe à se brûler, à un point même, à n'en tirer aucun parti. Les Islandais conviennent aussi, que les étoffes teintes de cette manière, perdent beaucoup de leur force, soit parce qu'elles bouillent trop longtemps, soit par la qualité de la terre que

Digitized by Google

l'on emploie, dont les parties martiales altèrent encore plus la laine, que la forte bullition. Nous pensons qu'il serait à propos de faire quelques essais à ce sujet; ce serait de préparer la teinture telle qu'elle doit être, et d'y mettre tremper ensuite l'étoffe à une chaleur modérée. Nous croyons qu'au moyen de ce procédé, beaucoup plus simple, on parviendrait à se procurer un très-bon teint noir, que l'on ne possède pas encore en Islande, ni même dans le Danemarck. Les Suédois se servent de cette même teinture, composée de ces feuilles d'airelle et de terre martiale, noire, mais ils ne font bouillir la teinture et l'étoffe qu'une fois (1).

Vitriolum martis viride nativum.

§ 233. Il est presqu'impossible de douter qu'il n'y ait de ce vitriol de mars natif dans plusieurs endroits du pays, en observant que l'on y rencontre les autres espèces de minéraux qui l'accompagnent communément (§ 27).

(1) *Acta Svec.* 1742. *pag.* 28.

Digitized by Google

Nous nous en procurâmes un morceau, mais l'ayant placé trop près du feu, il tomba en poussière. On trouve dans un petit ruisseau du Hraunthal, de ce même vitriol, qui est très-pur et transparent.

Fossiles.

Lignum Fossile.

§ 234. On rencontre deux fossiles, dans le district de Borgarfiord. L'un est le *Lignum fossile, succo minerali condensatum*, que les Islandais appellent *Sturtarbrandur.* Ce bois fossile appartenait autrefois au règne végétal : l'autre, dont nous parlerons dans la suite, appartient au règne animal. On trouve le premier dans trois endroits, à l'ouest du Norderaa, à quelque distance de la métairie d'Hrédavatn, près de Taudarafel, à un demi mille plus loin ; et en troisième lieu, dans l'Hitardal, ou plutôt dans la montagne qui termine ce valon. On en voit des couches complettes dans les deux premiers endroits, mais non dans le troisième, où il s'en faut qu'il soit aussi abondant, et il y cause moins

Digitized by Google

d'étonnement, attendu que la couleur et la qualité de la pierre dont est constituée la montagne, font voir qu'il y a eu ici un bouleversement occasionné par les feux souterrains.

§ 235. Ce bois fossile gît immédiatement sous le fond inférieur des rochers, principalement dans les deux premiers endroits que nous avons désignés. La couche qu'il forme, a deux pieds d'épaisseur, mais nous ne pûmes pas nous assurer de son étendue, ni de sa largeur ; sa matière ressemble beaucoup quant à l'assemblage de ses parties, à de la corne. Elle est noire, dure et unie, et se polit comme du bois d'ébène. Ce bois est plus pesant que le chêne, et autres bois pareils. Il se laisse bien manier soit au rabot, à la hache, où à la scie. D'un autre côté, il ne supporte ni la sécheresse ni le grand air, car, étant à terre, et venant à se sécher, il se divise en un nombre infini de filamens très-minces, et ses parties se séparent entièrement les unes des autres. Exposé à l'humidité, il se conserve au contraire très-long-temps

Digitized by Google

sans dépérir. Nous faisons mention, pour preuve de ce que nous avançons, du morceau qui fut envoyé en 1754, à l'académie des sciences de Copenhague. Il avait été trouvé près de l'église paroissiale de Hrams, où il était enfoui, depuis plus de deux siècles, sous le gazon. Si l'on n'eût pas démoli l'église, il y serait encore; il était dans sa pleine fraîcheur et nullement détérioré.

§ 236. On pourrait employer ce bois fossile pour le chauffage, principalement quand on a besoin d'un feu ardent, mais il faudrait en même temps le mêler avec quelque matière, ou bois, qui prennent facilement feu: il donne une petite flamme claire, et beaucoup de chaleur. La fumée a une odeur acide et désagréable, mais elle n'est ni étouffante, ni mal-saine, autant que l'on a pu s'en assurer jusqu'à présent. Lorsqu'on l'étouffe à propos, après avoir été bien enflammé, il donne un charbon dur, noir et luisant; il est plus lourd que le charbon de bois ordinaire, mais plus léger que le charbon de terre. Il donne un feu ardent, une flamme

Digitized by Google

pure et ne fume point, en quoi il est préférable aux deux autres. Les serruriers qui l'ont essayé, le préfèrent au charbon de terre, assurant qu'il n'altère point le fer. La cendre est très-fine, et d'un rouge de saffran.

§ 237. Nous aurons occasion de parler ailleurs de cebois fossile, principalement lorsque nous en serons à l'article qui concerne le golfe occidental de cette partie de l'île où nous avons rencontré plusieurs objets curieux qui sont faits pour répandre beaucoup de lumières, sur la nature et l'origine du bois fossile; car, quoique ce bois imprégné de sels acides et d'une matière grasse souterraine, possède les marques distinctives dont nous avons parlé, et avec lesquelles on le rencontre dans le pays, on lui remarque cependant des diversités, tant pour la finesse, que pour la dureté, la couleur et le luisant. *Wormius (Misc. lib. chap.* 16. *)*, parle d'un bois d'ébène d'Islande, qui n'est autre chose que notre bois fossile. Il en donne une description courte et intéressante, néanmoins nous ne sommes pas entièrement de son opinion,

Digitized by Google

principalement lorsqu'il dit que l'on n'a aucune certitude qu'il y ait eu autrefois des forêts dans ces endroits ; puisque les feuilles qui sont empreintes dans les morceaux de bois que l'on rencontre dans un endroit de la partie occidentale du pays, prouvent évidemment le contraire. Nous dirons en même temps, que M. *Wormius* est dans l'erreur, lorsqu'il dit que ce bois ne se laisse pas polir. D'ailleurs cette description est d'un homme très-instruit, rempli de mérite, et grand observateur. C'est lui qui nous a fait connaître le premier, que les Islandais employent ce bois fossile en poudre, pour garantir leurs habits des vers. Il ajoute que ce même bois étant chauffé, et appliqué sur la région de l'estomac, dissippe la colique, que les Islandais appellent *Kveise*, et que lui regarde comme spasmes, ou convulsions des intestins. Nous avons expérimenté d'ailleurs, que ce bois est merveilleux contre les points de côté, et autres douleurs, ainsi que contre celles qui nous attaquent inopinément.

Digitized by Google

Conchœ Fossiles.

§ 238. Les conques fossiles sont la seconde espèce d'objets curieux que nous avons annoncés exister dans ces contrées, et que nous classons dans le règne minéral. On les rencontre vers le sud ; et dans la partie méridionale de la lande de Skard, sur le rivage de la Leyraa et de la Laxaa, dans une argile bleue, tirant sur le gris, dont nous avons donné la description, en parlant du site de ces coquillages. On en trouve ici de deux espèces principales, qui sont des conques bivalves, savoir : le *Pecten auritus striis majoribus, circiter XL circulis purpureis.* Les Islandais appellent ce peigne, ou pétoncle *Hoerpudiskur.* L'autre est une conque *(Concha ventrosa crassa non aurita lœvis)*, à qui ils donnent le nom de Kuskul (§ 98): elle appartient aux conques de Vénus de *Linnée.* Les conques fossiles que l'on trouve près de la Laxaa, sont très-brisées; mais celles que l'on rencontre près de la Leyraa, sont très-belles et point du tout changées, de la nature de celles qui existent ici près du

Digitized by Google

rivage. Celles que l'on tire de la terre, font comme les autres, effervescence dans l'eau-forte. On pourrait discuter avec quelque raison, comment ces coquillages ont pu être portés à un quart de mille de la mer, si ce sont les eaux qui les ont charié dans quelque secousse de la nature, ou si le flux et le reflux de la mer allaient jadis jusques-là, et qu'ensuite ils se soient bornés plus bas. Ce que nous venons de dire en dernier, paraît le plus vraisemblable, puisque l'on en a des indices sûrs dans plusieurs endroits de l'Islande, où l'on rencontre dans le pays plat, des coquillages dans la terre, à plusieurs toises au-dessous du niveau actuel des eaux. Ceux que l'on trouve sur les rochers et autres endroits élevés du pays, paraissent y avoir été portés par un tout autre effet: nous nous étendrons ailleurs, plus amplement sur cette matière.

Fertilité du Pays.

Páturages.

§ 239. Les pâturages sont bons, et abondent dans tout le district de Borgarfiord; et l'on peut

peut dire en même temps, que c'est la meilleure portion du pays. Dans l'Andakil-Sveit, l'herbe pousse à deux aunes de hauteur, ce que l'on remarque aussi dans quelques endroits du canton de Myrar où le terrain est tout aussi gras et humide, soit par les inondations des rivières, ou par les arrosemens de la mer. C'est cependant dans la vallée de Norderaa que l'on voit les meilleurs et les plus touffus pâturages. Cette portion de pays est entourée de la Norderaa qui se partage en deux bras, au-dessus d'une petite étendue de terrain appelée Désoé, lesquels se réunissent en-dessous de cette même étendue, qui a sans doute pris son nom du mot *Des*, qui veut dire musc, parce qu'en été la terre y exhale une odeur agréable, lorsque les rayons du soleil y donnent. Cette contrée est entourée, outre cela, de hautes éminences de terre, en forme de remparts, et l'entrée du vallon est terminée par une étendue de terrain, composé de laves noires, ou de rochers constitués de scories de terre, qui augmentent beaucoup la chaleur, lorsque le temps est calme et que le soleil luit. Cette petite étendue

Digitized by Google

de pays, que nous venons de désigner sous le nom de Désoé, a un mille en longueur, sur un huitième ou quart de mille de largeur. Une partie est de la dépendance du presbytère de Hvams, et le reste appartient aux métairies de cette paroisse. Ces différentes portions sont marquées par des bornes, où les gens de la campagne établissent des espèces de tentes pour s'abriter pendant la moisson. Le pays qui est entre la Norderaa est de même très-beau, quoiqu'il y ait des places où il croît beaucoup de presle, que les Islandais appellent *Elting* (§ 30 et 32). Les pâturages de la paroisse de Myre, ne sont que de qualité médiocre, car à l'exception des prairies, une partie des autres endroits ne produisent que des herbes de marais, qui ne sont jamais aussi bonnes que celles qui viennent dans des emplacemens secs.

Étables Champêtres.

§ 240. C'est dans les champs du Borgarfiord que l'on rencontre principalement les meilleurs pâturages. Comme ils sont communément à plusieurs milles de distance des

Digitized by Google

métairies; les habitans y construisent des étables pour y tenir leurs bestiaux pendant l'été : ils appellent ces étables champêtres *Saeter*. Ils construisent en même temps dans le milieu des pâturages, trois cabannes, dont une leur sert de chambre d'habitation, la seconde de cuisine, et la troisième de laiterie. Leurs vaches et leurs brebis passent tout l'été dans ces pâturages, et ne les quittent qu'à la fin de la moisson. Elles sont gardées par un pâtre, chargé en même temps du soin de les faire sortir le matin, et rentrer le soir dans les étables, à des heures marquées. Deux filles ont le soin de traire les vaches et les brebis, de battre le beurre, de faire les fromages, et enfin de tirer parti du lait, pour les différentes préparations usitées dans le pays (§ 39, 40, 42 et 48.).

Fourrages.

§ 241. Les fourrages y sont excellens. On assure que la presle (§ 32) est très-bonne pour les chevaux de selle, mais l'on observe en même temps que pour une ration

Digitized by Google

il ne faut donner à un cheval qu'un tiers de presle, et deux tiers d'autre fourrage, et cela séparément. Un cheval nourri de cette manière, acquiert de l'embompoint et de la vigueur.

Prix des denrées et du foin.

§ 242. Le foin, le lait, le beurre et en général toutes les denrées, à l'exception du poisson, sont meilleur marché ici que dans la partie méridionale du pays. On suit dans le commerce en gros, les tarifs qui se trouvent dans le recueil des ordonnances du pays (§ 29). Les vaches y sont superbes ; elles donnent communément douze pots de lait dans les vingt-quatre heures : il y en a même dont on tire jusqu'à vingt pots de lait.

§ 243. Pouvant, au moyen de ces vastes pâturages et étables champêtres, tenir pendant tout l'été leurs bestiaux à un grand éloignement de leurs habitations, ils ne s'occupent guères à avoir des clos. Ceux

Digitized by Google

néanmoins, qui ont un fort ménage, conservent toujours une ou deux vaches chez eux. Ils ont ici plus de bêtes à cornes que dans la partie méridionale de l'île : ils en tirent aussi de très-grands avantages en hiver (§ 28). Ils élèvent de même beaucoup plus de moutons que dans toutes les autres parties de l'Islande.

§ 244. Les moutons et les chevaux de travail, qu'on laisse paître pendant l'hiver, en pleine campagne, n'ont pas beaucoup de peine, dans ce district, à trouver leur nourriture sur la terre couverte de neige et de glace. Lorsque les neiges sont néanmoins trop hautes pour qu'ils puissent parvenir jusqu'à l'herbe, on a soin de l'enlever de places en places, avec des pelles de bois. Pour ce qui est des chevaux de monture, on les garde pendant l'hiver dans l'écurie, et nourris avec du foin que l'on a soin de ne faucher que très-tard, et après qu'il est bien sec, on l'entasse dans des granges composées de quatre murs, construits de pierres et de terre (§ 30.). Ils font

Digitized by Google

leurs entassemens, ou meûles de foin, à peu-près comme les anglais.

Légumes.

§. 245. Il n'y a encore que bien peu d'endroits en Islande où l'on ait introduit l'usage des légumes; nous n'en rencontrâmes que quatre dans tout le district de Borgarfiord. M. *Gislason*, baillif du pays, a établi il y a nombre d'années, un jardin près de son habitation de Leyraa. On rencontre aussi plusieurs autres petits jardins potagers près des presbytères d'Hiardarholt et de Reykholt. Les légumes dont on fait usage jusqu'à présent et qui réussissent très-bien, sont les choux verds et les choux blancs, les choux frisés, rouges, et le chou cabus-rouge; le navet blanc, le radis et la salade ordinaire. La carotte n'y réussit pas bien; il y croît peu de persil, et les pois périssent la plûpart du temps. Le chou blanc ne pomme pas, sans doute faute de soins, car on ne le bute point et l'on n'a pas la précaution de lui ôter les premières feuilles des tiges. Il serait à desirer

Digitized by Google

que l'on portât la culture des légumes à un plut haut degré, ce qui sera assez difficile, jusqu'à ce que l'on soit parvenu à y faire prendre goût aux femmes, qui s'occupent de la cuisine et de la préparation des mets. Il y aurait cependant encore un moyen, qui serait l'exemple et l'encouragement des membres que le gouvernement met en places; et il nous paraît que ceci ferait plus d'effet que les ordonnances (§ 41) les plus strictes.

Légumes de Plantes sauvages.

§ 246. Ils font usage dans le pays, de quantité de plantes sauvages, qu'ils préparent en légumes. Celles qu'ils employent dans le Borgarfiord, sont cette patience à feuilles oblongues et frisées (1), dont nous avons parlé (§ 32). Elle croît près de toutes les habitations; on la prépare comme des épinards. Quelques-uns mangent l'Oseille de *Tournefort* (2), en salade avec des œufs. Les paysans

(1) *Lapathum foliis oblongis crispatis.* En islandais, *Heimis Niole.*

(2) *Rumex acetosa.* En islandais *Sura.*

Digitized by Google

l'employent néanmoins plus communément à en faire une boisson pour leur usage journalier, au lieu de petit lait. Ils mettent en été les feuilles de cette plante dans de l'eau, et les y laissent jusqu'à ce que tout le suc en soit extrait. Cette boisson se conserve quelque temps, mais non pas jusqu'en hiver. Étant trop gardée, elle se moisît, et dans les chaleurs, elle acquiert un goût de pourri : la préparation en est d'ailleurs trop simple, pour qu'elle puisse être bonne. Ils tirent également parti de la plus grande espèce d'angélique (1), qui vient abondamment sur le Hvaloer, dans le Hitardal, mais elle est encore plus commune dans la lande d'Arnavatn, et elle croît sur tous les rochers des environs. Ils en mangent les tiges crues et fraîchement cueillies, avec du beurre frais, sans autre préparation, sinon, qu'après les avoir lavé, ils les coupent en petits ronds. Ils ne se servent pas des racines, ce qui leur procurerait cependant une grande douceur pour

(1) *Aegelica*, *Archangelica*. En islandais *Hvoen* (ou *Actehvoen*, *Angelica edulis*).

Digitized by Google

l'hiver, et en même temps un mét très-sain et très-agréable.

Mousse d'Islande.

§ 247. La mousse d'Islande (1) est connue de nos naturalistes, principalement depuis que le célèbre *O. Borch* en a donné la description dans ses *Acta Hafn* 1671, *pag.* 126: il la nomme *Muscum purgantem.* Depuis que ce savant l'a fait connaître, on l'a toujours employé : elle est saine, agréable, et l'on en tire de très-grands avantages dans l'économie domestique. Il y a plusieurs variétés de ce lichen. Celle que la partie méridionale de l'île produit très-abondamment (§ 32), se nomme ici *Kloungur.* D'ailleurs on en confond quelques espèces sous le nom danois *Fiœldegraes*, qui signifie herbe des rochers; cependant la véritable espèce est celle que l'on connaît ici sous le nom de *Fiallagras ;* elle est d'un brun-clair, et

(1) *Lichen Islandicus.* (*Flor. succ.* 1085. *Fl. Lapp.* 145). En islan. *Fiallagraas.*

Digitized by Google

croît abondamment dans les landes d'Arnarvatn et d'Holtarvarde, ainsi que sur les rochers du voisinage. Celle-ci a deux variétés, peut-être en existe-t-il même plusieurs espèces. La première de ces deux variétés a de grandes feuilles larges *(Foliis explicitis)*, ce qui fait qu'on la prendrait au premier coup-d'œil, pour la plante que nous appellons pulmonaire. L'autre variété est plus commune, et n'est employée, pour ainsi dire, qu'à manger, quoiqu'on fasse usage de toutes deux indistinctement.

§ 248. Lorsqu'il est temps de récolter cette mousse, chaque famille du canton fournit un homme ou deux pour se rendre à cheval, à un lieu désigné. Ils ont soin de se munir de tentes, de vivres et en un mot de tout ce qui leur est nécessaire. Ils se transportent ainsi à cinq ou six mille, et quelquefois plus, des habitations, et choisissent de préférence les endroits pierreux et où il ne vient pas d'herbe, puisque ce lichen croît et s'étale au-dessus des autres mousses, sans qu'on lui apperçoive aucunes racines fixes ou

Digitized by Google

indices de fructification. Il lui faut trois ans pour parvenir à son entière croissance; ce qui fait que l'on ne retourne aux places où l'on a récolté qu'au bout d'un pareil laps de temps. L'on a toujours soin de choisir celle qui est la plus haute. Nous observerons cependant, que lorsqu'il y a de mauvaises années, l'on se voit obligé de retourner aux places où il n'y a qu'un an que l'on a fait récolte, et d'en tirer le meilleur parti possible. Le temps le plus propre pour cueillir cette mousse, c'est lorsqu'il pleut ou qu'il fait humide, car lorsque le temps est sec ou que le soleil luit, ses feuilles sèchent, se brisent et coupent les mains; c'est ce qui fait que *Dillen* et *Ray* lui ont donné le nom de *Folia rigida*, et que d'autres l'appellent *conniventia*. La pluie au contraire les ammollit, et fait qu'elles s'étalent et se sépare des autres mousses : aussi préfére-t-on, lorsque l'été est sec, de la récolter pendant la nuit, quand il fait assez clair pour cela. On employe communément huit ou dix jours à cette besogne, cependant l'on y met souvent quinze jours, lorsqu'il n'y a pas assez de chevaux, et selon que l'on trouve

Digitized by Google

plus ou moins de mousse. Ces bonnes gens ont grand soin d'être toujours dix à douze personnes ensemble, afin de pouvoir s'opposer en cas de besoin aux voleurs et vagabonds qui ont leur repaire dans ces rochers. Il arrive quelquefois que les habitans de Borgarfiord et de la partie septentrionale du pays se joignent ensemble pour cette récolte.

§ 249. Cette mousse sert ici, comme dans toute l'Islande, de nourriture et on en mange journellement, ce qui fait que l'on en a soumis le prix au tarif des denrées. Lorsque l'Islande était plus peuplée, un *Vaett*, qui fait environ quatre vingt livres pesant, se vendait dix *Alnes*, qui équivalent à deux marcs danoises ou à peu près quarante sous de France. A présent on a une tonne de cette mousse bien nétoyée et préparée pour cinq œer ou une rixdale de Dannemarck, équivalant à 6 liv. 5 s. 7 d. argent de France. Quoiqu'une pareille tonne ne contienne que 128 à 130 livres, l'on peut dire, qu'elle procure un mêt à bien meilleur compte que les autres denrées. Dans la partie septentrionale de l'île, un *Kapal* coûte dix

Digitized by Google

Alnes ou quatre marcs danoises. Un *Kapal* est la charge d'un cheval, et équivalant à quatre tonnes de ce lichen, sans être nettoyé et foulé. On a vu vendre dans la partie orientale de l'île, malgré qu'il y eut une espèce de disette, une tonne de cette mousse nétoyée et bien foulée, pour une rixdale danoise, ce qui n'est certainement pas cher, puisque deux tonnes pareilles profitent autant dans un ménage, qu'une tonne de farine.

Préparation du Lichen d'Islande.

§ 250. On lit dans les mémoires de l'académie des siences de Stockholm, année 1739, pag. 9, et année 1744, pag. 170, que les Islandais préparent du pain avec cette mousse. Quoique nous n'ayons pu nous procurer aucune certitude sur ce fait, nous ne doutons pas que cela ne soit possible, en l'amalgamant avec un peu de farine, puisque nous en avons fait l'expérience par nous mêmes, et nous ajouterons à cela, qu'il se peut très-bien que des particuliers ayent fait le même essai dans certains cantons. D'ailleurs la préparation de cette

Digitized by Google

mousse, la plus habituelle, est d'en faire du gruau, après l'avoir laissé tremper dans de l'eau pendant un jour, parce que cela lui ôte une espèce d'amertume qui n'est nullement agréable. Après l'en avoir retiré et fait égoûter, on la fait cuire dans du petit lait jusqu'à la consistance de gelée ; on mange cette bouillie de gruau toute chaude, avec du beurre, ou bien froide, avec du lait caillé. Il y en a qui la hache après l'avoir mis tremper dans de l'eau, d'autres la font sécher au-dessus du feu ou au soleil, après quoi ils la mettent en poudre, en la tappant avec une espèce de maillet, dans un sac ovale, après quoi ils la font cuire dans du lait, ce qui leur procure un mêt très-agréable, facile à digérer et en même temps très-nourrissant. (Voyez *le Mercure danois année* 1754. *pag.* 166).

§ 254. Personne n'ignore les effets salutaires de cette mousse : nous pensons que c'est à tort que *Borrichius* lui a attribué une vertu purgative, et que de-là il lui a donné le nom de *Muscus catharticus*. L'expérience a prouvé le contraire, et c'est tout au plus si

Digitized by Google

elle a la propriété de tenir le ventre libre. Il paraît que c'est purement la petite amertume qu'elle a, qui puisse avoir donné naissance à son opinion, qui a été pareillement adoptée par M. de *Linnée* (1), et d'autres. Celui-ci doute que ce lichen puisse être une bonne nourriture pour les Lapons qui en font un usage journalier. Nous pouvons assurer que nous en avons vu manger habituellement aux habitans de ce pays, que nous en avons mangé nous mêmes, et que nous ne nous sommes aucunement apperçu qu'elle ait la moindre propriété purgative. Il serait à desirer que quelques familles lapones se transplantassent ici avec leurs rennes, on se convaincrait de la vérité de ce que nous avançons, et ces animaux trouveraient en même temps un excellent pâturage dans une autre mousse (2) qui croît ici très-abondamment. Le *Lichen Islandicus* dont nous avons parlé est en même temps la nourriture la plus salutaire que l'on puisse donner aux personnes attaquées de

(1) *Fl. Lapp.* 340.

(2) *Lichen rhangiferinus. Fl. Lapp.* 437.

Digitized by Google

phtisie et autres maladies de poitrine. Elle se digère facilement, et est conséquemment très-bonne pour les estomacs faibles et pour ceux qui ne peuvent supporter ce qui est lourd. Nous avons vu dans la partie méridionale de l'île une femme attaquée d'une forte diarrhée, dont elle n'avait pu se guérir ; elle finit par avoir recours à cette mousse ; elle s'en procurait une petite provision tous les ans, son usage la soulageait beaucoup et arrêtait sa diarrhée pendant quelque temps. On voit par tout ce que nous venons de dire que quand même cette mousse aurait quelque chose de purgatif, elle ne l'aurait pas à un degré suffisant pour dominer sur les sucs digestifs et nutritifs, et troubler leur action. Il nous reste à dire que cette mousse, formant un méts très-nourrissant, convient beaucoup à ceux qui sont assujétis à de forts travaux.

Propriétés de ce Lichen, pour la teinture.

§ 252. Les habitans de Borgarfiord et des environs emploient aussi cette mousse pour teindre des étoffes de laine, en jaune. Ils éparpillent

Digitized by Google

éparpillent de ce *Lichen* sur l'étoffe, où il s'attache facilement ; ils la roulent ensuite sur un morceau de bois taillé en cylindre, et la font bouillir pendant six heures dans un chaudron ou marmite de fer ; ils la retirent ensuite du feu, la déroulent, l'égayent dans l'eau fraîche et la font sécher. Nous voyons qu'ils suivent pour cela à peu près le même procédé qu'ils employent pour teindre en noir, et dont il a été parlé (§ 230 et 231). Ils obtiennent par cette opération une couleur d'un jaune foncé, d'excellent teint.

Autres Lichens bons à manger.

§ 253. Ces contrées et d'autres parties de l'Islande produisent diverses autres espèces de Lichens qui sont pareillement bons à manger. Nous parlerons d'abord du *Kloungour* dont nous avons déjà fait mention (§ 247). On le récolte et le prépare comme le *Lichen Islandicus*, mais son goût n'est pas aussi agréable ; ses feuilles sont plus petites et

Digitized by Google

plus étroites (1). La seconde espèce est le *Krœda* (2) des Islandais ; c'est le plus mauvais et le plus petit de ces Lichens, mais aussi le plus abondant. C'est celui dont on fait le plus d'usage dans la partie septentrionale de l'île, et principalement dans les districts de Vadle et de Thingoé ; il coûte aussi moitié moins que le *Lichen Islandicus* : d'ailleurs on le prépare et le mange de même. La troisième espèce, appellée *Maringraus* (3) par les Islandais, est le plus beau des Lichens que l'on rencontre dans cette île ; c'est son extrême blancheur qui a sans doute porté ses habitans à le consacrer à la vierge. On est obligé de le faire cuire

(1) Voyez ce qu'en disent *Dilenius*, et M. de *Linnée* dans sa *Flor. Sv.* 959. *b.*) Ce dernier l'appelle *Lichenoides Eryngii folia referens tenuioribus et crispioribus foliis.*

(2) Cette mousse paraît être celle que *Dilenius* appelle, *Coralloides tenuissimum nigricans.* (Voyez *Linnée, Spec. Plantar.* 1145. *Liv. V.*

(3) *Lichen Niveus sinubus dœdaleis, laciniatus, etc. Flor. Lapp.* 446. (*Flor. Sp.* 958).

Digitized by Google

plus long-temps et à plus forts bouillons que les autres, au moyen de quoi il acquiert un goût agréable et beaucoup de douceur. On en récolte et en fait usage dans le district de Borgarfiord et dans plusieurs autres contrées ; on ne s'y attache néanmoins qu'à cause de son goût, car d'ailleurs il est très-petit et ne croît pas abondamment. La quatrième espèce enfin est le *Geitnaskof* (1) : c'est sous ce nom qu'il est connu dans le pays. On en mange aussi, mais ce n'est que dans les années de disette. Son principal usage est pour teindre des laines, qui acquièrent par-là une couleur verte obscure, ou tirant sur le brun.

Autres espèces de Mousses.

§ 254. Nous ne nous arrêterons pas à plusieurs autres espèces de mousses ou *Lichen*, puisque leurs propriétés ne sont pas encore connues en Islande. Il n'y en a qu'une qui

(1) *Lichen leprosus* (*proboscideus*). *Fl. Svec.* 929. (*Conf. Sp. Pl.* 1150).

Digitized by Google

mérite quelque mention. Elle croît dans quelques contrées de l'ile, où on l'employe pour teindre des laines en rouge, d'un brun tirant sur la rouille. Les Islandais l'appellent *Litnuar-Moos*. Nous n'avons pas encore eu occasion d'en faire l'essai.

Plantes en général.

§ 255. On rencontre ici les mêmes plantes que dans le district de Kiosar, et elles viennent dans un terrain pareil à celui de cette contrée (§ 32), à l'exception de l'ortie, que les Islandais appellent *Braende-Naelden*, de l'herbe aux cuillères (1) et de la racine à odeur de rose (2); on ne voit point cette dernière dans les autres contrées.

§ 256. Nous allons donner l'énumération des autres plantes qui croissent dans ces environs, et principalement dans le Borgarfiord. 1°. Le géranium sauvage, que les Islandais

(1) *Cochlearia.*

(2) *Rhodiola.*

Digitized by Google

appellent *Storka-Blaagrese* (1). On le rencontre dans les landes et dans les vallons, où les gradins de rochers en sont couverts, ce qui forme un tapis charmant. Cette plante a une variété que l'on ne voit pas ici, car ses pétales sont généralement d'un bleu de ciel, avec des petites veines rouges, près de l'ongle de la feuille, à moins qu'on ne voulut qu'une variété ne puisse avoir lieu qu'autant que la plante donnât plus ou moins dans le rouge. Les moutons, les chevaux et les bêtes à cornes ne mangent cette plante que quand la faim la plus forte les y contraint. Les habitans de la partie occidentale du pays l'employaient autrefois pour teindre en bleu, mais ils en ont perdu le procédé; ils lui ont, malgré cela, conservé un nom analogue aux qualités qu'ils lui attribuent, car ils l'appellent encore *Litunargras*, qui signifie plante à teinture. Nous ne comprenons cependant pas comment les habitans du nord étaient

(1) *Geranium sylvaticum*, *Flor. Svec.* 573. *Bauhin Pin* la nomme *Batrachoides*. M. de *Linnée* en parle aussi dans la *Flor. Lapp.* 266.

parvenus à teindre le bleu, avant d'avoir connu l'anil ou l'indigot : ils étaient néanmoins très-curieux de cette couleur, et la regardaient comme la plus convenable à un militaire ; c'est ce qui les porte sans doute à raconter que leur *Othin* ne paraissait jamais qu'en habit bleu. (Voyez leurs *Lardœla et Vallnaliot-Saga.*) Ces peuples connaissaient sans doute un procédé particulier pour teindre en bleu avec ce géranium, ou une autre plante indigène. Ils l'employent à présent pour le noir, principalement dans la partie orientale du pays, en place de l'airelle à bayes farineuses rouges (1) ; mais ils y ajoutent de cette terre dont nous avons parlé (§ 229). 2.° Une reine des prés (2), que les Islandais appellent *Miodurt*, ou herbe à hydromel : elle croît abondamment dans l'intérieur du Hvallfiord, vers le sud, où commence la lande de Borgarfiord. On dirait, à cause du nom que lui donne les Islandais, que les peuples du nord, ou au moins eux, employaient

(1) *Vaccinium baccis farinaceis rubris.*

(2) *Spiræa ulmaria.*

Digitized by Google

ses fleurs qui ont une très-bonne odeur, pour donner un goût agréable à l'hydromel. Les Danois lui donnent le même nom (1), et *Ray* (2) ajoute à cela, que ce peuple l'employe pour donner un goût agréable au vin et à la bierre. On fait aussi usage de cette plante pour teindre en noir, en suivant le même procédé qu'avec le géranium dont nous avons parlé. On l'employe encore pour tanner les peaux, au défaut de l'écorce de bouleau dont les Islandais se servent communément. 3°. Le saxifrage d'automne (3), dont il a été mention (§ 32), croît abondamment sur les masses de rochers que l'on rencontre entre Hvallfiord et Lunde Reykdal ; on l'appelle dans le pays, *Halsavegur*. Cette plante fleurit sur des rochers arides, parmi les mousses sèches. 4°. Le plantain à larges feuilles (4) de nos boutiquiers, croît ici dans plusieurs places, principalement près du

(1) *Buchwald Specim. botanicum.*

(2) *Rajus* (*Hist. Plantarum*).

(3) *Saxifraga autumnalis.*

(4) *Plantago latifolia* (*officinarum.*

Digitized by Google

presbytère de Reykholt, dans le terrain qui couvre les conduits en maçonnerie qui mènent les eaux bouillantes des sources de Scribla dans les thermes de Snorralaug ; ce terrain est toujours chaud. Les Islandais appellent ce plantain *Groede-Sura*. Ce nom lui vient sans doute de ses propriétés ; les Islandais n'ignorent pas qu'elle est vulnéraire, et que l'on se sert dans bien des pays de son suc exprimé et de ses feuilles pilées pour appliquer sur des plaies et des contusions. Celui qui croît près de Borgarfiord, a cinq ou sept lobes. Ils l'appellent aussi *Vegbreid*, ce qui revient au nom de *Wegebreit*, que lui donnent les Allemands. 5°. Le Monophyllon, ou plante à une feuille, comme nous l'avons appellé ailleurs (1). Nous ne l'avons rencontré qu'à Deildartunga, aux environs des sources bouillantes : il croît parmi une mousse (2) dont nous parlerons ailleurs : elle se repose sur elle, parce que sa propre tige est

(1) *Monophyllum an unifolium, folio horizontali orbiculari, leviter quinquies vel septies lobato.*

(2) *Muscus cunarum.*

Digitized by Google

très-longue et très-faible. Nous ne lui trouvâmes aucuns vestiges de fleurs. Cette plante ressemble d'ailleurs beaucoup au cotyledon sauvage (1). 6°. Le pavot des Alpes (2), que l'on ne voit d'abord que dans la partie occidentale de cette contrée, à qui cette superbe plante appartient uniquement. Elle croît sur le Glitstadhals. M. *Haller* nous en a donné une description assez circonstanciée. Les Islandais l'appellent *Melasal.* 7°. L'épilobium à feuilles linéaires (3). Nous rencontrâmes d'abord cette plante dans la vallée de Norderaa, près de Baula (§ 123); nous la vîmes ensuite dans quelques autres endroits du pays, quoiqu'elle soit très-rare. M. de *Linnée* en donne la description, et vante beaucoup la beauté de sa fleur qui fait

(1) *Cotiladon palustre, Simon Pauli Fl. Dan. pag.* 214. *fig.* 64. *Conf. Fl. Svec.* 221.

(2) *Papaver Alpinum, an Argimone Alpina.* (*Bauh. Pin*). *petalis elegantissime et viride flavis.* Voyez *Haller* (*It. Helv*). *Confr. Fl. Svec.* 429.

(3) *Epilobium angustifolium* (*Fl. Lapp.* 146.), qui est le *Lysimachia Chamœnenia dicta angustifolia* de *Bauhin.*

Digitized by Google

l'ornement des habitations des Lapons. Nous recueillîmes de sa graine dans la partie orientale du pays ; nous essayâmes, mais sans succès, de la cultiver dans les jardins, tant en Islande qu'à Coppenhague. Les Islandais l'appellent *Eyrar-Ros*. 8°. L'orchis à fleurs blanches (1), que l'on ne voit que dans la lande occidentale de Skard, et sur presque tous les côteaux, qui en sont tapissés ; elles répandent aux alentours le parfum le plus agréable : l'ongle des pétales est rouge. La plante a trois feuilles à sa tige, opposées l'une à l'autre à des distances égales. Les Islandais l'appellent *Braunugraus*. 9°. La dernière est le mouron maritime (2), qui croît dans l'île de Leyraa.

Bois de bouleau.

§ 257. On rencontre ici, mais principalement entre Andakil et le presbytère de

(1) *Orchis Flore albo*. Cette plante paraît n'être qu'une variété de l'*Orchis Bulbis palmatis patentibus*. (*Fl. Sv.* 729.)

(2) *Glaux maritima*. (*Fl. Sv.* 199.)

Digitized by Google

Mêle, ainsi que dans le Skoradal, l'Hvitaaside à l'ouest de Norderaas, au-dessous de Norderaathal et dans le Hraunthal, des petits bois de bouleau (1), en Islandais *Skov*. C'est dans le bois d'Husafell, que l'on voit les arbres les plus forts, aussi le regarde-t-on comme étant de troisième classe dans ceux qui existent en Islande. Les arbres qui la composent, n'ont que quatre à six aunes de hauteur sur trois à quatre pouces de diamètre.

§ 258. Les autres arbres et arbustes qui viennent ici, sont un bouleau nain (2), que les Islandais appellent *Fialldrache*. On l'arrache facilement de terre avec les mains et en forme des petits fagots à brûler. 2°. Un sorbier (3), dont nous parlerons ailleurs.

---

(1) Ces bouleaux sont à proprement dire, le *Betula erecta foliis ovato acuminatis serratis. Fl. Sv.* 776. Le *Betula procumbeus*, que les Islandais appellent *Rifhriis*, n'en est qu'une variété.

(2) *Betula nana*, *foliis orbiculatis crenatis.* (*Fl. Lapp.* 266).

(3) *Sorbus aucuparia.*

Digitized by Google

3°. Un sorbier à basses tiges (1), qui ne porte pas fruit, et ne croît qu'à deux ou trois aunes de hauteur; c'est une variété de l'autre : les Islandais nomment le premier *Reyner.* 4°. Des saules (2), en Islandais *Vider riis:* il y en a quelques espèces dont nous ferons mention plus bas.

Emploi du Bouleau.

§ 259. On employe particulièrement la première espèce de bouleau (*Betula erecta*), dont nous venons de parler, à la charpente, et principalement à la construction des toîts, que l'on couvre ensuite de gazons. On se sert des nœuds (*Tubera an Tophi*) pour faire des tabatières. On fait du charbon de ses branchages, ainsi que de ceux du *Betula procumbens.* D'ailleurs ce bois est très-propre à la charpente des habitations de ces insulaires, parce qu'il ne pourrit pas facilement, lorsqu'on a soin d'en enlever l'écorce. On employe celle-ci pour préparer les peaux et

(1) *Sorbus pumila.*

(2) *Salices.*

Digitized by Google

pour teindre des laines; elles donnent une couleur rouge, tirant sur le brun; mais il paraît qu'ils ne font pas grand apprêt pour la préparation des peaux, car c'est tout au plus si elles acquièrent plus de solidité au moyen de leur procédé. La force de ces arbres décide de leur prix : dans la partie du nord, vingt pieds d'arbres de médiocre hauteur, coûtent une couronne, équivalant à 5 liv. 16 s. 3 den., argent de France.

Coupe des Bois.

§ 260. La forêt d'Husafell est une des meilleures de l'Islande (§ 257) : c'est elle que nous choisissons pour donner une idée de l'exploitation ou coupe de bois, puisque c'est-là que se transportent la plûpart des habitans de Borgarfiord, pour se procurer les bouleaux nécessaires à la construction de leurs habitations. Cette forêt, si nous pouvons l'appeller ainsi, en comparaison des forêts des autres pays, a un mille de long, sur un quart de large : elle surpasse néanmoins l'étendue que nous venons de lui désigner, si l'on y

Digitized by Google

joint la portion de bois qui est au sud de la Hvitaa. Les arbres de grosseur médiocre, sont comme le bras, et ont six aunes de hauteur ; les plus forts ont dix à douze aunes, et sont d'un diamètre proportionné à leur hauteur : la plûpart sont tortus. Ceux qui viennent enlever de ces bois et du charbon, payent une certaine redevance au curé d'Husafell ; le moins c'est cinq *Alnes*, ou une marck danoise, par charge de cheval. On leur désigne, avant que d'entrer dans la forêt, la place où ils peuvent exploiter. Cette forêt a été beaucoup ruinée dans les deux derniers siècles, parce qu'on tolérait qu'un chacun put couper des bois où bon lui semblait, de manière qu'ils abbattaient indifféremment les jeunes arbres comme les vieux, qui finissaient par pourrir sur pied. Ils ont, outre cela, une très-mauvaise méthode pour la coupe de leur bois de charpente, en l'abbattant de deux coups de hache, ce qui fait qu'il reste une forte entaille dans le cœur du tronc, où l'eau venant à séjourner, le pourrit jusqu'à la racine, et l'empêche conséquemment de reproduire des jets. Ces deux inconvéniens

Digitized by Google

ont été plus que suffisans pour délabrer successivement les chétives forêts de l'Islande; mais le premier y a plus contribué que l'autre. Dans d'autres parties de l'île, cette destruction a été effectuée par la chûte des montagnes, par les torrens, les ouragans et autres catastrophes semblables. En 1753, le roi avait cherché, par une ordonnance, à empêcher les abus qui se commettaient dans la coupe des bois, mais il n'a pu parvenir à son but, et il n'y parviendra qu'en faisant renouveller cette même ordonnance, et en chargeant son tribunal des eaux et forêts, à la faire exécuter avec vigueur. Nous pensons même, qu'il n'y aurait pas de meilleur moyen de rétablir ces forêts, qu'en faisant de nouveaux plants, dont l'on confierait l'exécution à des experts, dût-on même les choisir hors du pays.

Charbonnières.

§ 261. On brûle communément le charbon en août ou septembre, ou bien au commencement du printemps, si le bois a été

Digitized by Google

coupé l'automne précedent. On emploie pour le faire, ce que les Islandais appellent *Rifhriis* (§ 257), c'est-à-dire, les menus branchages des plus forts arbres, pourvu qu'ils aient deux pouces d'épais. On creuse une fosse de deux aunes de profondeur, et d'une toise ou deux de diamêtre. Cette fosse contient communément quatre à cinq tonnes; il y en a cependant, où il n'y en va que deux. Après avoir coupé ces branchages en morceaux de la longueur d'un huitième d'aune, on les entasse dans la fosse, à surpasser son bord d'une aune et demi, et on y met le feu, de manière à le faire brûler également sur tous les points. On choisit pour cette opération, un temps calme, afin que le vent ne puisse pas porter le feu dans le voisinage, et incendier la forêt ou d'autres places couvertes d'herbes. A cette fin, on a soin de se précautioner de gazons, de mottes de terre, et d'eau, pour tempérer le feu, et étouffer le charbon lorsqu'il est à son point. On met dans le fond de la fosse, des racines et des nœuds, qui résistent plus long-temps, et qui servent de même à soutenir les branchages,

de

Digitized by Google

de manière à ce que la flamme puisse jouer en-dessous. Ce charbon se vend par tonne, qui coûte cinq *Alnes*, équivalant à une marc danoise. A Tingvalle-Sveit, la tonne coûte douze poissons, et lorsque les paysans transportent de-là, du charbon à Sudur-Naess, la tonne se paie deux marcs en couronnes.

§ 262. Il croît communément dans le district de Borgarfiord, parmi les bouleaux, un arbousier (1), que les Islandais appellent Sortiling : ils l'employent comme nous l'avons dit (§ 229 et 230), à la teinture. Les Suédois appellent ses baies *Mjoelbœr*, et les Islandais les nomment *Mylningar*, parce qu'elles tombent en farine après que l'on a enlevé la pélicule extérieure. Les souris des bois s'en nourrissent ici pendant l'hiver ; elles ont soin d'en faire des tas, qu'elles couvrent de terre ou de feuillages. On lit dans les mémoires de l'académie des sciences,

(1) *Arbutus* (*Uva ursi*) *caulibus procumbentibus baccis rubris* (*Fl. Lapp.* 162).

de Stockolm, 1743, pag. 295, que l'on transporte les feuilles de cet arbousier, de l'Amérique septentrionale, en Angleterre, pour les mêler parmi le tabac à fumer, auquel elles communiquent quelque chose de très-agréable. Ces mêmes mémoires disent que l'on a éprouvé à Montpellier, que ses baies sont un remède souverain contre la colique néphrétique.

§ 263. Il est peu de personnes qui ne connaissent notre airelle ou myrtile commune (1). Les Islandais l'appellent *Blaaber* et donnnent le nom de *Myra - Blaaber*, à une autre airelle, qui n'est qu'une variété de la première qui croît abondamment près des rochers et dans des endroits secs, parmi les broussailles. On mange celle-ci fraîchement cueillie, à moins que les femmes Islandaises ne veuillent régaler quelqu'un. Elles les servent pour lors avec du petit lait, ou de la crême qu'elles aromatisent. Ce mets est agréable et en même temps rafraîchissant. La varieté, dont nous avons parlé, croît au

(1) *Vaccinium* (*uliginosum*) *Fl. Sv.* 312.

Digitized by Google

contraire dans les campagnes et places marécageuses; on ne la mange point, parce qu'elle a un goût suret et désagréable.

§ 264. Il vient encore une autre espèce d'airelle (1) dans le pays, qu'ils appellent *Adal - Blaaber*, et qu'ils disent être plus agréable que la première : ils la mangent et la prépare de même. Ils employent le jus de ses baies pour teindre en bleu; mais la couleur ne tient pas long-temps. Il y en a qui se servent de ses feuilles pour teindre en jaune.

§ 265. Ce pays produit aussi une bruyère à baies noire (2), qui est très-connue, puisqu'elle croît par tout en Europe dans les landes et endroits secs, comme dans toute l'Islande, et principalement dans le Borgarfiord, où on l'appelle *Krœteber*, ou bien *Kragebœr*: ils donnent le nom de *Lusalauch* au petites tiges qui portent ces baies, parce qu'ils leur attribuent la propriété de dé-

(1) *Vaccinium myrtillus. Flor. Sv.* 313.

(2) *Empetrum nigrum Bauhini*, *an Empetrum Baccis nigris. Fl. Lapp.* 379.

Digitized by Google

truire les puces et autres vermines, en en mettant sous les chalits. Ils font provisions de ces baies en été pour les manger fraîchement cueillies avec du petit lait, et ils en conservent pour l'hiver, qui, par la siccité qu'elles ont acquise, augmentent l'aigrelet de ce liquide, et le rend beaucoup plus agréable. Ils composent aussi avec ces baies, une boisson très-salutaire, en en faisant infuser assez long-temps dans de l'eau; c'est-à-dire jusqu'à ce que l'on voie qu'elle en ait extrait tout le suc. Ils en font usage seul ou mêlée avec du petit lait. Ils employent encore leur suc pour teindre des mouchoirs ou autres étoffes de laine, légères, ce qui donne une couleur violette assez gaie, mais de peu de consistance. Pendant la moisson on voit les corbeaux tomber avec avidité sur ces baies; il en est de même des corneilles dans les autres pays, et c'est par rapport à cela que ces insulaires lui ont donné le nom de *Krœteber* ou *Kragebœr*. On lit dans les annales d'Islande, qu'en 1203, *Povel*, évêque de Skaltholt, d'après les avis d'un particulier qui avait parcouru les îles de Canarie,

Digitized by Google

entreprit de faire du vin avec ces baies ; mais on ne voit point s'il a réussi ou non. Ceci nous engagea à en faire l'essai. Après en avoir récolté une assez forte partie, nous en fîmes exprimer le jus, et nous nous réglâmes, dans notre opération, d'après les principes de *Boerhave* (1); mais malgré l'attention la plus scrupuleuse, il ne nous fut pas possible de porter ce suc à la fermentation. Il devint cependant de plus en plus sure, et en même temps stiptique. Nous en fîmes cuire à la consistance d'un sirop, qui procura un excellent remède contre les maladies de poitrine, et les estomacs débiles. Nous distillâmes ensuite une autre partie de ce suc, qui nous donna une eau acide et très-astringente, que nous employâmes avec succès pour les diarrhés et dissenteries. Quoique nous n'ayons point pû faire fermenter ce suc dans le temps, nous ne disons pas pour cela, qu'il soit impossible d'y parvenir, puisque ceci dépend uniquement du plus ou du moins de chaleur que l'on emploie

(1) *Elem Chemiæ. Part.* 11. *Process.* 42. *Sq.*

Digitized by Google

dans l'opération ; nous supposons d'ailleurs, que quand même on n'y parviendrait pas, ces baies offrent d'un autre côté, d'autres avantages qui doivent les faire estimer.

Saules.

§ 266. Le saule que les Islandais nomment *Vider* croît abondamment dans le district de Borgarfiord. Il y en a cinq espèces, que l'on rencontre aussi bien ici que dans toute l'Islande. La première est leur *Fialla Graavider* (1) ; il vient sur les gradins des rochers, et est très-commun. On emploie ses racines pour faire des liens et des paniers. La seconde espèce est leur *Beinvider* (2). C'est celui qui devient le plus grand, et qui donne les jets les plus droits. On emploie pareillement ses racines pour faire des liens et des cerceaux. La troisième est leur *Lodvider* (3), que quelques-uns appellent aussi

(1) *Salix alpina glauca. Fl. Sv.* 802. *et Fl. Lapp.* 363.

(2) *Salix* (*arbuscula*) *folio subserrato, Fl. Sv.* 798.

(3) *Salix incubacea stipulis ovatis acutis, Fl. Sv.* 807.

Digitized by Google

Kotunsvider. Il est plus petit que les deux autres : il croît dans les vallons, parmi l'herbe où les bestiaux en mangent par fantaisie. La quatrième espèce est leur *Sandkvistur* et *Haga Graavider* (1). Celui-ci croît dans les prairies qui sont très-herbeuses, ainsi que dans les terres fumées. Les moutons l'aiment beaucoup. On le fauche avec les foins que l'on récolte pour l'hiver. La cinquième et dernière espèce est leur *Kotunslauf* (2) : c'est le plus petit de tous. C'est à l'extrémité de ses rameaux que vient sa graine, où il se rencontre un duvet qui ne le cède presque point au coton pour la finesse. On voit ce duvet étalé sur la terre, dans les places où vient ce saule. Les habitans en amassent, et s'en servent pour appliquer sur les plaies : ils l'appelle *Kotun*, ce qui est équivalent à notre mot coton.

Usage et emploi du Saule.

§ 267. Les feuilles de ces différentes

(1) *Salix (repens) pumila, graminea.*

(2) *Salix Pyrolæ facie, Fl. Sv.* 800.

espèces de saules servent de fourrages pour les chevaux, et principalement pour les bœufs; les moutons préfèrent la feuille du saule rempant qui est la quatrième espèce, dont il a été question. On fait grand cas dans le pays, de ces feuilles de saules pour engraisser les bœufs et les vaches, mais elles sont contraires aux vaches à lait, parce qu'elles sont trop astringentes à cause de leur qualité stiptique. Les gens de la campagne disent aussi que les feuilles de saule ont la propriété de rendre le cuir ou la peau des bestiaux plus dure et plus épaisse, principalement lorsqu'on leur en fait manger en hiver après qu'elles ont été séchées. On employe ses plus gros branchages pour faire du charbon, qui fournit une excellente braise; mais il donne d'un autre côté, beaucoup de fumée et est très-sujet à entêter. On se sert des mêmes branchages et de ses feuilles pour calfeutrage, à quoi ils sont très-propres, parce qu'ils resistent longtemps, avant que de tomber en pourriture. Nous avons déja dit, plus haut, l'usage que ces insulaires faisaient du duvet ou *Kotun* de la cinquième espèce de saule dont on a parlé

Digitized by Google

(§ 266) : nous ajouterons à cela qu'ils ont grand soin d'amasser le duvet que produisent les chatons de toutes leurs espèces de saule, parce qu'ils s'en servent pour appliquer sur les écorchures que se font assez fréquemment les jeunes bestiaux. Les feuilles leur procurent un tan pour la préparation de leurs peaux. Le procédé qu'ils employent est bien simple, puisqu'ils se contentent de les faire macérer dans de l'eau pour y mettre ensuite tremper les cuirs. Le suc exprimé de ces feuilles leur sert encore pour teindre; après l'avoir fait bouillir, ils le mêlent avec à peu près égale partie de celui qu'ils tirent des feuilles de l'arbousier. Les Islandais font presque toute leur encre avec le bois de ce saule. Ils font une décoction de feuilles d'arbousier, à laquelle ils ajoutent de cette terre à teinture qu'ils employent pour leurs laines, (§ 229 et 230). Il y en a qui prennent simplement l'eau qui a servi pour cette teinture. Ils y font macérer des rasures de saule. Après qu'elles ont trempé quelque temps, ils font bouillir le tout, jusqu'à ce que l'eau s'épaisisse et devienne gluante. On s'assure que cette encre

Digitized by Google

est à sa perfection, en en mettant une goûte, pour voir si elle y reste fixée, en y formant boule, on la passe ensuite. Cette encre est passablement noire et luisante, mais elle sèche lentement sur le papier, lorsqu'on y met trop de suc de saule, et au bout de quelques années, l'entre deux des lettres brunit.

Lycopodes.

§ 268. Il croît ici plusieurs espèces de Lycopodes; la première (1) abonde près des rochers. La seconde espèce (2) est plus rare: d'ailleurs on ne fait aucun usage de l'un, ni de l'autre. Les Islandais les appellent *Bargslappe, Skollafiugur.*

§ 269. Il en a une troisième espèce (3)

---

(1) *Lycopodium (Selago) caule erecto dichotomo, Fl. Sv.* 857.

(2) *Lycopodium selaginoides caule repente foliis sparsis.*

(3) *Lycopodium digitatum folio Sabinæ caule repente. Fl. Lap.* 416.

Digitized by Google

qu'ils nomment *Iafue*; celui-ci est très-commun et il croît dans toute l'Islande. Ils l'employent pour teindre des étoffes de laine, en jaune: les paysans en Suède en font le même usage (1). Voici quel est le procédé des Islandais: ils mettent tremper pendant vingt-quatre heures de ce lycopode dans de l'eau; ils en éparpillent ensuite sur l'étoffe, la roule et la font bouillir trois ou quatre heures dans un chaudron. Il y en a qui, pour hausser la couleur, y ajoutent des menus tiges et des feuilles d'airelle (§ 264), qui font le même effet que les feuilles de bouleau employés par les Suédois. Les Islandais obtiennent par leur procédé une très-belle couleur. Le lycopode croît dans les landes arides où il y a eu autrefois des bois, les moutons en sont très-gourmands.

Mousse des enfans.

§ 270. Le Sphagnum (2) que les Islandais

(1) *Stockh. Act.* 1742. *pag.* 26.

(2) *Sphagnum ramis reflexis. Fl. Lapp.* 415. Où on en donne une excellente description.

Digitized by Google

appellent Bara-Mose, est une mousse que nous avons nommé plus haut *Muscus cunarum*, parce qu'on ne l'employe que pour mettre dans les berceaux des enfans. M. de *Linnée* dit que les Lapons font un usage pareil de la mousse ursine (1), d'où vient qu'ils lui ont donné le nom de *Barne-Moss*, qui signifie mousse des enfans. On ne rencontre cette mousse que dans un seul canton de l'Islande, qui est le Deildartunga, près de la source chaude dont nous avons parlé plus haut. Elle vient dans un terrain glaiseux, chaud et marécageux, qui se trouve continuellement humecté par les vapeurs de l'eau qui y jaillit. Cette mousse est plutôt pâle que colorée, celle qui est incarnat est une variété qui ne doit cette couleur qu'à la nature du sol où elle prend naissance. Lorsqu'elle est sèche, elle devient molle et élastique, en quoi elle ne le cède aucunement à la mousse ursine (2).

---

(1) *Muscus ursinus* (*Flor. Lapp.* 395).

(2) Conf. Stockh. Act. 1740. pag. 416.

Digitized by Google

DÉTAILS SUR LES HABITANS.

Conformation des Habitans.

§ 271. On pourra facilement se faire une idée de la conformation et constitution des habitans du district de Borgarfiord, d'après ce que nous avons dit sur son site, sa température et son sol. Cette partie de l'Islande présente un tableau varié de plaines, de côteaux, de montagnes et de vallons, entre-coupés de rivières, de ruisseaux, de sources d'eau vive, et d'eaux minérales, de thermes chauds, et d'autres eaux chaudes et jaillissantes par jets. On remarque en même temps un air pur, et des variations agréables dans l'atmosphère. Un autre tableau non moins intéressant se présente à votre vue, c'est une variété dans les terres, les pierres, et l'observateur fixe enfin ses regards sur la fertilité du sol couvert d'herbages de toutes espèces, et entr'autres de plantes médicinales. Les habitans de cette contrée sont la plûpart de taille médiocre, mais

Digitized by Google

en général forts, robustes et de bonne carnation.

Leurs maladies.

§ 272. On ne peut pas dire qu'ils soient sujets à de ces maladies qui deviennent comme habituelles dans un pays, puisque ceux qui l'habitent leur payent tôt ou tard le tribut. Il est rare de rencontrer ici quelqu'un de ce district, qui soit attaqué de la lèpre, au lieu que cette maladie est assez commune dans la partie méridionale de l'île, néanmoins pas autant dans le haut pays que le long de la côte. On n'y voit pas non plus des enfans atteints de cancers ou d'humeurs froides, comme ailleurs. Les maladies de poitrine y sont aussi très-rares, mais on y voit en revanche beaucoup de personnes attaquées de ce qu'ils appellent *Landfarsott*, maladie épidémique (§ 34.), qui dégénère en fièvre ardente accompagnée de pleurésie. Leur Kvefsott ou fièvre catharrale y est générale au printemps et en automne. La maladie épidémique dont nous venons de parler enlève communément beaucoup

Digitized by Google

d'enfans et de vieillards ; mais on sait par expérience que les jeunes gens qui en réchapent, parviennent communément à un âge très-avancé.

§ 273. Après ce que nous avons dit du physique des habitans du Borgarfiord, nous observerons que quant à leur moral, ils sont spirituels, laborieux et très-attachés à leur besogne. On les regarde comme d'excellens économes, ils sont ménagers, très-propres dans leurs vêtemens et dans l'intérieur de leurs maisons. Ils sont en même temps beaucoup plus gais et plus vifs que ceux des contrées méridionales. On rencontre ici comme ailleurs des vagabonds et des mendians, mais en moins grand nombre que dans le midi. Il faut avouer cependant que dans les dernieres années de disette que l'on a eu, il y avait ici comme dans les autres districts beaucoup de voleurs, mais qui s'attachaient principalement à piller les vivres.

Bâtimens et Habitations des Islandais.

§ 274. Nous avons déja dit quelque chose

des maisons des Islandais, (§ 36). On voit ici dans leur construction le même genre que par tout ailleurs en Islande, à l'exception qu'elles sont plus hautes, plus vastes et mieux construites. Elles sont en même temps plus régulières dans leur alignement, et si vous en excepté les cabanes de pêcheurs qui existent dans l'Akrenœs et dans le Myrar, elles ont tant en dehors que dans l'intérieur une bien meilleure apparence. Celles du Reykholtsdal et des environs ont la façade peinte en rouge avec le bol des thermes. On ne voit point ici comme le long des côtes, ces petits bâtimens ou angards qui servent à sécher le poisson, mais on y trouve en revanche d'autres bâtimens carrés, qu'ils appellent *Skemma* et qui sont près de l'entrée de chaque habitation. Ceux ci sont assez vastes, bien construits et bien clôs. Ils leur servent de magasins pour y serrer les provisions qu'ils achètent, telles que poissons, viandes, beurre et autres choses semblables. Ils en ont un second, destiné à resserrer des harnois, des cordes, des bâts, et des coussins, dont il faut un grand nombre, puisque leurs

Digitized by Google

leurs transports, leurs voyages et leurs moissons en fourrages, ne se font que par le moyen de chevaux de selle et de charge. Ils ont encore un ou deux autres bâtimens, qui servent d'écuries pour ces chevaux de charge et de monture, dont les Islandais font beaucoup de cas. Ils possèdent tant de menus bétail, qu'il leur faut au moins cinq étables et plus pour les abriter; ils les construisent en file, en continuité de l'habitation. Les cloisons qui les séparent sont du double aussi épaisses que les murs de soutien. Ils ne les élèvent guères à plus de trois aunes et demie de hauteur, en leur donnant trois aunes et demie de largeur sur douze aunes de longueur. Les paysans fortunés ont d'ordinaire encore un autre bâtiment séparé, près de l'entrée de l'habitation. Les murs sont boisés. Ils y ont des lits, des tables et des bancs. Celui-ci est destiné à recevoir des amis ou des étrangers. Le maitre de la maison s'y gite assez volontiers pendant l'été, parce que ce local est plus frais et plus commode.

§ 275. Nous avons dit ailleurs (§ 240),

que les paysans ont outre cela des espèces d'étables dans la campagne, qu'ils appèlent *Sell* ou *Sœtter ;* mais depuis quelque temps on les avait laissé ruiner dans presque toute l'Islande, et on ne pensait guères à les rétablir. Le Roi a donc cru devoir enjoindre par une nouvelle ordonnance du 26 février 1754, que l'on eût à établir par-tout, à la proximité des habitations, des haies ou des perchis pour garantir des bestiaux, les champs et les prairies du voisinage, puisque faute de cela on serait obligé de les surveiller, comme il était dit dans leurs anciens codes d'ordonnances. Ceci est d'autant plus nécessaire dans ce pays où les chevaux, les moutons et même les bêtes à cornes sont plus hardis et plus agiles que par-tout ailleurs, puisqu'on leur voit franchir des perchis qui ont trois ou quatre aunes d'élévation. La loi enjoint d'ailleurs de renfermer le bétail dans les clôs, deux mois après le commencement de l'été (§ 39), et de l'y laisser jusqu'à leur *Tvemanned*, qui commence le mardi entre les 22 et 28 août.

Digitized by Google

Maisons d'été des anciens habitans d'Islande.

§. 276. Les anciens habitans de cette île appréciaient les avantages de ces maisons ou cabanes d'été, qui n'étaient autre chose que ce que sont aujourd'hui leurs étables de campagnes. Comme ils y passaient l'été avec toute leur famille, ils avaient soin de les bien construire, de les rendre vastes et bien distribuées, mais sans clôs. Leurs habitations d'hiver demeuraient pendant ce temps là vacantes, il n'y restait qu'une ou deux personnes pour les garder. Il paraît que cette faible garde suffisait pour les mettre à l'abri des brigands, puisque dans leurs anciens *Saga*, il n'est question que d'une couple d'assassinats commis pendant le onzième siècle, dans les vallées de Brudfiord et de Borgarfiord.

Leur genre de nourriture.

§. 277. Nous avons déjà parlé du genre de nourriture de ces insulaires, mais nous

Digitized by Google

revenons sur cet objet, pour faire connaître que les habitans de cette partie de l'Islande, y mettent plus d'ordre et plus d'économie, ce qui a même lieu chez les personnes à représentation, ainsi que parmi ceux qui habitent la côte, puisque les étrangers qui y viennent leur apprennent continuellement quelques nouveaux procédés pour la préparation de leurs mets. On mange ici, tous les jours, matin et soir, du petit lait avec des myrtilles (§ 39, 263 et 265), le tout aromatisé, de même qu'une bouillie composée de farine de seigle ou de mousse de rochers, avec du lait [§ 250]. A dîner, ils mangent du poisson sec, du saumon ou des truites préparées au beurre, et au dessert, de la galette et du fromage. Dans la moisson et les jours de fête, ils font un potage avec du bouillon de poissons et du petit lait [§ 39]. En hiver, ils en mangent tous les jours ouvriers, et se régalent le dimanche et les jours de fête, de viande fumée sans avoir été salée, et du bouillon de porc salé; au dessert, c'est de la galette ou du pain au levain. Ces pains sont ronds, épais de deux à trois pouces, et ont une demi-aune

Digitized by Google

de diamètre. Pour le faire, ils pétrissent de la farine de seigle avec du petit lait fermenté, ils en font une pâte de consistance, et en forment ensuite leurs pains, qu'ils font cuire dans du petit lait ou dans de l'eau. Ils retirent ensuite ce pain de l'eau, et le font sécher, après quoi ils lui font prendre la dernière cuisson sur une pierre chauffée, ou dans une poële. Ce pain, quoique coriace et aigre, n'est pas d'un goût désagréable, même pour les étrangers qui n'y sont pas habitués. Dans les bonnes maisons, et chez les paysans mêmes qui sont à leur aise, on fait encore un mets particulier : c'est du gruau d'orge, ou du sarrazin cuit dans du lait et arrosé de crême. Voici le genre de vie de tous ceux qui ont le moyen d'y subvenir. Les pauvres et quelquefois les domestiques, font moindre bonne chair. Ils ont d'ailleurs du beurre en abondance, qu'ils préparent à la manière de leur pays (42 et 46).

Leurs Boissons.

§ 278. Leur boison la plus commune et

Digitized by Google

la plus habituelle, est leur *Suurblanda*; petit lait conservé (§ 48), qu'ils mêlent avec de l'eau. Ils aromatisent cette boisson avec du thym (1), ou avec du jus de Myrtilles (§ 265), ce qui lui donne une propriété rafraîchissante, et un goût très-agréable. En été que le petit lait est plus rare, ils subtituent à cette boisson, celle qui est préparée avec l'oseille dont nous avons parlé (§ 246); ils se contentent d'en faire infuser les feuilles dans de l'eau. D'ailleurs la boisson que les paysans préfèrent à toutes autres, c'est le lait froid, qui les rafraîchit beaucoup, après l'avoir écrêmé. C'est aussi l'unique boisson qu'ils donnent aux enfans. On ne fait point de cas ici, du procédé que l'on emploie ailleurs pour faire fermenter le petit lait aigri (§ 48).

De leurs occupations et travaux en général.

§ 279. Dans l'Akrenœs et le Myrar, où

(1) *Serpillum vulgare minus*, *Flore. purpureo. Fl. Sv.* 417.

Digitized by Google

la pêche ne discontinue point, les habitans sont occupés des mêmes travaux à peu-près, que ceux du Kialarnœs, et de toute la côte du district de Kiosar (§ 50), mais ils ont outre cela leur moisson à soigner et plusieurs autres occupations qui dépendent des différentes saisons de l'année.

§ 280. En hiver, les hommes ont suffisamment à faire avec leurs bestiaux. Un domestique robuste, et un jeune garçon sont chargés du soin des bêtes à cornes et des chevaux, lorsqu'on ne les tient pas à l'écurie. Les bergers à qui on donne aussi un aide dans le cas de besoin, sont occupés toute l'année à garder les troupeaux, et exposés à toutes les injures de l'air, se trouvant toujours en pleine campagne. Leur plus forte besogne est dans le temps de l'accouplement, et en hiver, pour enlever le gros de la neige de dessus l'herbe, afin que le bétail puisse y trouver sa pâture. Dans la maison, les hommes s'occupent à trier les laines les plus grossières et de la moindre qualité, dont ils fabriquent des cordes, des brides, des suspensoirs d'étriers

Digitized by Google

et des coussins de selles. Ils employent le crin à faire des courroies, des sangles et des bâts ; ils en fabriquent aussi de pareils avec du foin tressé. Ils préparent aussi eux-mêmes des cuirs pour faire leurs habits de mer, c'est-à-dire, ceux dont ils se revêtent lorsqu'ils vont à la pêche. Ils tannent des peaux dont ils couvrent leurs selles, et desquelles ils font aussi des harnois et petites cordes pour attacher sur les bâts, le poisson qu'ils pêchent, et celui qu'ils achètent sur la côte. C'est eux qui forgent leurs faulx, les fers à ferrer et tous leurs outils, et qui préparent les bois pour les emmancher. Ce sont d'ailleurs les femmes qui s'occupent des laines, après la tonte des moutons, qui se fait au printemps. Elles la lavent, la trient ensuite, en observant les différentes nuances et les divers degrés de finesse, afin de ne pas laisser les unes mêlées avec les autres. Après cela, elles cardent ces laines, les filent, en tricottent des bas, des gands et en tissent diverses grosses étoffes et de la flanelle qu'on appèle dans le pays, *Censkiæfte*. Les métiers sont de même structure que ceux dont nous avons parlé (§ 54).

Digitized by Google

Ce sont elles qui font les habits et les souliers ; elles s'occupent en outre de la lessive, de la cuisine et autres objets du ménage. Ce sont aussi les femmes qui foulent les gands et autres petites bagatelles ; mais le foulage des étoffes est l'affaire des hommes. On avait autrefois, dans la plus grande partie de cette île une très-mauvaise méthode de fouler, et en même temps très-pénible, mais on l'a abandonné successivement depuis qu'on y a introduit quelques moulins à foulon. Le procédé que l'on suivait ici, était bien meilleur, et beaucoup plus facile par rapport aux eaux chaudes des thermes.

§ 281. Vers le milieu de février, les hommes dont on peut se passer pour les travaux de la maison, se rendent sur la côte. La plûpart vont près du glacier qui est à l'ouest, où se fait le rassemblement des pêcheurs. La pêche y commence le 20 ou 25 février, ce qui correspond avec leur mois de *Goé*, qui prend entre février et mars, commençant un mardi et finissant un lundi. Dans la partie méridionale, la pêche commence au contraire

Digitized by Google

à la chandeleur (§ 50). Les habitans d'Akranœs et autres qui demeurent vers le sud de la Hvitaa, s'y rendent, principalement lorsque la pêche a mal réussi dans leurs cantons. Celle dont nous avons parlé en premier, se termine le même jour, à peu-près, que finit le terme des domestiques, quoiqu'il y en ait qui remettent à la S.-Jean pour changer de maison, qui tombe précisément avec le temps de leur arrière pêche, qu'ils appèlent, par rapport à cela, *Seinnivœrtid.* Dès que le temps commence à devenir chaud, ils se mettent à nétoyer et à arranger leurs chevaux. Ils leur coupent, avec un couteau ou des ciseaux, la moitié de la crinière, soit d'un côté ou des deux, et l'année d'ensuite, ils leur coupent l'autre moitié. Ils font la même opération à l'entour de la queue, leur conservant néanmoins les plus longs crins du milieu. Ils les conduisent après cela dans un étang d'eau fraîche, ou dans une rivière, où ils les font nager pendant quelque temps, afin qu'ils soient bien lavés, et pour détruire en même temps une vermine qui les tourmente beaucoup au printemps, et

Digitized by Google

qui s'acharne principalement aux jeunes chevaux. Nous avons dit l'emploi qu'ils font du crin qu'ils leur ôtent (§ 280). Ils choisissent aussi cette saison pour faire leur charbon, pour envoyer leur petit bétail dans les pâturages, pour construire les bergeries où il mettent les agneaux, pour lever leurs tourbes qui leur servent au chauffage, et les mottes qu'ils employent à leurs bâtisses, sans compter plusieurs autres petits travaux qui concerne leur économie rurale. Pendant cet intervale, les femmes fument les champs, et les purgent des mauvaises herbes, ainsi que les prairies qui en forme la majeure partie. Elles traient les brebis, et soignent l'éducation des agneaux. Lorsque la pêche tire vers la fin, le maitre de chaque habitation se transporte avec quatre, six, ou plus de chevaux de bât, à la côte, pour chercher sa provision en poissons. S'il ne peut pas y aller en personne, il envoie un de ses valets avec un garçon à sa place. Cette provision consiste soit en poissons achetés en échange de beurre, ou de leur vadmel (étoffe de laine), ou en poissons que

Digitized by Google

les gens qu'ils ont envoyés, ont pêchés eux-mêmes. Au retour, ils forment compagnie, pour faire la route avec plus d'agrément; ils se rassemblent communément par trois ou quatre habitations ce qui compose une suite de vingt à trente chevaux de bât, qu'ils appellent un *Lest.* Ils donnent le nom de *Lestamadour*, à celui qui conduit ce *Lest.* Comme les bâtimens Danois arrivent communément dans les ports d'Islande, pendant ce temps, ces insulaires profitent de ce moment pour se procurer des marchandises et des denrées étrangères.

§ 282. Leur occupation principale, en été, est la récolte des foins, qui se fait de la même manière qu'il a été dit (§ 52). Ils n'ont aussi pas d'autres méthodes pour leurs fourrages et leurs meûles, que celle dont nous avons parlé (§ 244), à l'exception cependant qu'ils donnent à celles-ci plus d'élévation, plus de largeur, mais en même temps moins d'étendue. Lorsqu'ils ont fauché près de leurs habitations ce qu'ils ont cru devoir enlever, ils se tranportent dans la

Digitized by Google

campagne, choisissent les places où l'herbe leur semble être la meilleure, et y récoltent la quantité qu'il leur en faut. Leurs faucheurs sont assez habiles ; ceux des districts de Borgarfiord et de Myrar sont néanmoins plus routinés que ceux de la partie méridionale qui avoisine les côtes. Il leur vient aussi beaucoup de gens des glaciers qui sont à l'ouest ; ils s'engagent pour l'été, à travailler à la journée, parce que la pêche ne leur rapporte pas autant qu'en hiver. Ils les appèlent *Kaupamenn*, ce qui signifie faucheurs ; et lorsqu'ils les occupent à d'autres travaux d'été, ils les nomment *Kioeb*, comme qui dirait dans notre langue, mercenaires. Il y a de ces journaliers qui se font six à huit rixdalles dans trois mois (§ 54) : d'ailleurs plus ils font de besogne et plus ils gagnent. On les paie en vadmel, en beurre, en moutons vivans, et autres objets dont ils ont besoin pour se nourrir l'hiver. D'ailleurs nous avons déjà parlé (§ 54. 55. et 56.) de la taxe des journaliers que l'on emploie dans ce pays. Nous mettrons encore au nombre de

Digitized by Google

leurs travaux d'été, la pêche du saumon et de la truite.

§ 283. Après que les foins sont fauchés, on a soin de faire rentrer tout le petit bétail que l'on avait envoyé dans les herbages qui se trouvent sur les rochers. On en conserve une partie, et fait passer le reste dans les marchés, pour y être vendu. On en tue dans le courant d'octobre, ce qu'il en faut pour la provision du ménage. On choisit aussi l'automne pour faire les réparations nécessaires aux maisons, à quoi l'on emploie principalement des gazons de terre noire, coupés en carrés longs. C'est pareillement dans cette saison, et avant que la terre ne soit couverte de neige, que l'on donne de l'engrais aux terres. On emploie pour cela le fumier que l'on a amassé pendant l'hiver. Le fumage fait dans ce temps-là, est profitable au double de celui du printemps. La raison en est toute simple, puisque le fumier répandu dans les champs, en automne, se délaye peu-à-peu par les pluies et les neiges qui tombent en

Digitized by Google

hiver, et communique par ce moyen tous ses sucs à la terre, ce qu'il ne peut effectuer en été, puisque la majeure partie de ces sucs se dessèche et s'évapore, et que la terre n'en retire aucun avantage. Il y en a cependant beaucoup qui ne fument les terres qu'au printemps.

Industrie des Islandais.

§ 284. Quoique nous ayons dit (§ 57) en quoi consistent, généralement parlant, les arts et métiers chez les Islandais, nous ajouterons que les habitans du district de Borgarfiord font aussi toutes sortes d'outils en fer et en bois, d'usage journalier, et que l'on rencontre parmi eux, plusieurs autres ouvriers en différens genres. Il y en a qui travaillent toutes sortes d'ouvrages en cuivre et en argent, qu'ils vendent en partie à ceux qui habitent le voisinage des glaciers qui sont à l'ouest. Ces ouvrages sont des ceintures de femmes, des anneaux, des boutons d'habits et de manches de chemises, et d'ornemens de selles, qui forment le plus fort

Digitized by Google

objet puisque tout le monde monte à cheval, tant femmes que hommes (§ 64).

§ 285. L'industrie des femmes consiste à tricoter avec toutes sortes de dessins, à tisser de leur *vadmel* et des flanelles qui se vendent deux marcs du pays, elles font aussi des couvertures de lits, en laines de différentes couleurs, des draps de lit, des chemises, des jarretieres et autres objets semblables. Les femmes distinguées s'occupent à broder en couleurs, des annimaux, oiseaux, des fleurs et diverses autres figures, sur des tabliers, collets d'habits, sur des coussins et des housses pour selles. Ce sont aussi les femmes qui teignent les laines en bleue, rouge, jaune et noire et qui font tous les vêtemens de la maison, tant pour elles que pour hommes. Elles n'ont pas de saison de fixée pour ces ouvrages, elles y travaillent toutes fois que d'autres occupations domestiques ne les en distraient pas.

Calcul des temps.

§ 286. Ce que nous avons dit ailleurs (§ 58 et 63)

Digitized by Google

(§ 58. et 63.) du mode observé pour le calcul du temps, ne subit aucun changement parmi les habitans de ce district.

Leur manière de voyager.

§ 287. Il en est de même de leur manière de voyager et d'harnacher leurs chevaux, (§ 64), à l'exception qu'ils ont beaucoup plus de chevaux, parce qu'ils ne vont que bien rarement à pied. Quelque peu éloignée que puisse être l'église, ils s'y rendent à cheval ; aussi voit-on bien rarement un piéton. Il y a cependant les deux paroisses de Myrar où ils sont obligés d'aller à pied malgré eux, puisque le chemin n'est point praticable à cheval. Le district de Borgarfiord fournit aussi des hommes très-au fait de les dresser, et de tout ce qui concerne l'équitation.

De leurs amusemens et de leurs jeux.

§ 288. Nous avons déjà dit que les Islandais avaient bien peu d'amusemens propres

Digitized by Google

à égayer et à chasser la mélancolie; mais nous pouvons ajouter que ceux-ci sont encore plus rares dans ce district que dans la partie méridionale de l'île. En revanche ils n'ont pas le défaut d'être adonnés à l'eau-de-vie, ce qui n'existe que parmi les habitans des côtes.

§ 289. Les seuls amusemens de la jeunesse sont les jeux de barre et de lute, lorsqu'ils se rassemblent les dimanches, ou lorsqu'ils conduisent les troupeaux aux pâturages. On voyait anciennement des hommes faits se récréer à ces mêmes exercices, mais cela n'a plus lieu.

§ 290. A présent leur plus grande récréation, c'est de lire des histoires, lorsqu'ils se trouvent rassemblés dans les soirées d'hiver, ou lorsque les neiges et les grands vents ne leur permettent pas de sortir de chez eux. Ces lectures font qu'ils parlent leur langue avec bien plus de pureté que les habitans des côtes (§ 70).

§ 291. Ils s'amusent néanmoins à de

Digitized by Google

certains jeux: savoir, des échecs, des cartes et du damier. Les deux derniers sont ceux qu'ils jouent le plus communément. Ils ont aussi un autre jeu de dames particulier, qu'ils appellent *S.t Oluf Tavl.* On le joue sans pions, les yeux bandés et en récitant une ancienne chanson, qu'il faut nécessairement savoir par cœur. La galerie garde, pendant ce temps, le plus morne silence.

Leur équitation.

§ 292. Leur plus grand plaisir est de monter à cheval; dès qu'ils ont une heure à eux, ils en sellent un, soit pour l'essayer, soit pour se promener vers une habitation voisine, voir un ami; ou bien ils s'amusent à dresser de jeunes chevaux, ne suivant en cela aucun mode ou principes d'équitation, que ceux que leurs propres idées leur suggèrent.

QUADRUPÈDES APPARTENANS A L'ÉCONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE.

Chevaux.

§ 293. On rencontre beaucoup de che-

Digitized by Google

vaux dans le district de Borgarfiord ; un bon paysan en a dix ou douze, d'autres en possèdent depuis vingt jusqu'à trente, y compris les chevaux de monture, puisqu'un paysan à son aise, en a communément trois à quatre pour lui, pour sa femme et sa famille. Il y a des chevaux de différentes tailles, mais ils ont en général de gros ossemens ; ils sont forts et excellens pour soutenir la fatigue. La taille ordinaire est de quatre à cinq pieds. Un cheval de bât porte 300 à 350 livres pesant, les plus robustes en portent jusqu'à 400 et font, avec cette charge, cinq à six mille de chemins.

§ 294. Il n'est pas possible de trouver plus d'instinct dans un animal, que dans leurs chevaux ; et ils en donnent à chaque instant des preuves non équivoques. Ils passent pendant les nuits les plus obscures, au milieu des neiges, des pluies et des ouragans, par les sentiers les plus tortueux des montagnes, des rochers et des vallons, sans faire un faux pas, et cela de même dans les endroits où il n'y a pas de sentiers de tracés, ou

Digitized by Google

qui sont couverts de neiges et de glaces. Lorsque le cavalier s'égare, et qu'il ne sait plus s'il doit prendre à droite ou à gauche, il n'a qu'à lâcher la bride à son cheval et se laisser conduire par lui ; il peut être certain qu'il le mènera à son gîte, et cela principalement si c'est un vieux cheval routiné. Ils ont le préjugé de croire que leurs chevaux voyent dans l'obscurité les spectres et les esprits malins. Ce qui peut leur avoir imprimé cette absurde idée, c'est parce qu'il arrive quelquefois que dans l'obscurité, ces animaux ont des petits caprices, comme de s'arrêter tout court étant en plein galop, ou de se cabrer, ou de ne vouloir pas avancer malgré qu'on les frappe. D'ailleurs lorsqu'il faut passer des marais et des endroits où il y a du péril, on les voit s'avancer avec toute la prudence possible; il y en a même qui savent se rendre si légers, qu'ils passent facilement avec leur cavalier, ou avec leur charge, dans des endroits où les autres chevaux du convoi enfoncent et s'embourbent de manière que les conducteurs ont toutes les peines possibles à les retirer. Lorsqu'ils arrivent près d'un endroit

Digitized by Google

marécageux qu'ils sont obligés de traverser, ils s'arrêtent d'abord et flairent le terrain comme s'ils voulaient le sonder, ils y entrent ensuite, ou bien ils reculent; dans lequel cas les plus forts coups de fouet ne les forceraient point d'y entrer; et si par hazard il y en avait un qui y pénétrât, on peut être sûr qu'ils s'y embourbe. Si cela arrive à un cheval, il perd tout courage pendant la journée et se jette à tort à travers dans toutes les mares qu'il rencontre, malgré que les autres qui le devancent lui tracent le passage et les passent sans difficulté. Nous avons l'expérience par nous mêmes combien ces trajets sont désagréables et pénibles par la quantité de marais dont ce district est rempli. Nous ne finirions pas si nous voulions rapporter ici toutes les merveilles que les anciens habitans du pays racontent de leurs chevaux. Il y en a, disent-ils, qui passent les rivières les plus considérables à la nage, chargés de leur cavalier et de fardeaux très-lourds; néanmoins ils avouent que l'on n'use de ces gentillesses que dans des besoins pressans. Ils ajoutent encore que l'on a vu de leurs chevaux

Digitized by Google

traverser en mer, par un temps calme, des golfes d'un demi mille, jusqu'à un mille de large, se reposer par intervalle en se couchant sur le côté. Il est certain et très-connu que le cheval nage facilement, mais nous n'en avons point vu qui traversent plus agilement une rivière que ceux de la partie orientale du pays.

§ 295. C'est d'après l'âge, la taille et la bonté, comme nous l'avons dit (§ 73 et 74), qu'ils fixent le prix de leurs chevaux de selle et de travail; les uns ne se payent que quatre rixdales, les autres au contraire se vendent jusqu'à huit; il y en a même qui vont de dix à douze rixdales pour des amateurs ou vrais connaisseurs, mais cela arrive rarement. Nous reviendrons sur cet article, lorsque nous en serons à la description des parties orientales et septentrionales de cette île, où ces animaux sont bien plus abondans que dans le district de Borgarfiord.

§ 296. Quoique nous nous soyons déjà étendus sur les bêtes à cornes (§ 73 et 74),

Digitized by Google

nous observerons que le moindre paysan du district de Borgarfiord, a au moins six à huit vaches ; naturellement que ceux qui sont fortunés en possèdent davantage (§ 28 et 243). Tous ont en outre un taureau et quelques bœufs. Ils coupent les veaux pour en faire des *Baasgildinger*, ou bœufs, dès qu'ils ont huit jours, au lieu que les taureaux dont ils desirent faire des *Baasgildinger*, ne se châtrent qu'au bout de deux à trois ans; mais aussi courent-ils risque de périr de l'opération. Les premiers sont aussi plus propres à être engraissés que les autres ; mais on assure qu'ils sont plus petits et moins forts. Il n'en est pas de même pour les moutons, mais plutôt pour les chevaux, quoique rarement. En été, les habitans de Borgarfiord mettent leurs bestiaux dans les landes de Langedal, d'Arnarvatn, et dans les pâturages d'Oexnerygge, où ils deviennent quelquefois très-sauvages et très-dangereux pour les voyageurs. Il existe une ordonnance (chap. 35 de leur ancien code, *Jonsb. Landl*), qui enjoignait bien expressément de tenir pendant l'été, les taureaux dans des enclôs, et qui

Digitized by Google

rendait les propriétaires responsables du dommage que ces animaux pouvaient occasionner de manière ou d'autre, et même du mal qu'ils pouvaient faire aux vaches qui portaient; mais cette ordonnance n'est plus en vigueur, et l'on garde les taureaux à la maison pendant tout l'été, les laissant avec les vaches, à qui ils font néanmoins rarement du mal. Lorsqu'ils veulent décidément se donner la peine d'engraisser leurs bœufs, ils choisissent du foin de première qualité et celui qui a le plus d'odeur, observant qu'il ne soit point échauffé, mais qu'il ait au contraire de la fraîcheur, et ils ont en même temps soin de le hacher, s'ils ne le trouvent pas assez menu. On les abreuve dans l'écurie, et lorsque les veaux sont encore jeunes, on leur fait boire pendant la première année, d'abord du lait pur, ensuite du lait coupé d'eau, puis du petit lait. Cette méthode n'est suivie cependant que des gens aisés, qui élèvent ces veaux pour eux-mêmes; car un simple paysan qui en fait commerce dans les marchés, n'y trouverait nullement son compte; une pareille nourriture lui deviendrait bien trop chère, ne

Digitized by Google

pouvant tirer d'un bœuf, dans les ports où s'en fait la vente, que sept jusqu'à dix *Waetter*, le *Waett* équivalant à cinq rixdalers danois; et en vendant un pareil bœuf dans le voisinage même, à de ses compatriotes, instruits de la nourriture qu'a reçu l'animal, il n'en retire tout au plus que neuf à dix rixdalers. Il y a eu depuis l'année 1750 plusieurs épizooties dans les bêtes à cornes, qui en ont enlevé la plus forte partie; en 1757, on voyait à peine un bœuf ou une vache dans les pâturages, au lieu qu'avant cela ils étaient pleins de troupeaux nombreux.

DES MOUTONS, ET DE LEUR ÉDUCATION.

§ 297. Les districts de Borgarfiord et de Myrar étant les parties de l'Islande où il y a le plus de moutons, nous ne terminerons point le tableau de ces deux jurisdictions sans nous étendre à fond sur cet objet. Ce que nous en a dit *Anderson*, n'est établi que sur des conjectures, et les détails que nous en donne *Horrebow*, quoique mieux fondés, sont insuffisans, et il y a beaucoup à y ajouter.

Digitized by Google

Moutons sauvages.

§ 298. On ne voit point ici de moutons sauvages, malgré ce qu'ont dit plusieurs voyageurs, qui ont été induits en erreur en voyant pendant l'hiver, les moutons paître dans la campagne et dans les vallées, et errer pendant l'été sur des rochers sauvages, sans bergers. C'est toute autre chose dans l'île de Ferroé, où l'on peut avec raison les appeler moutons sauvages. (Voyez *Luc, Debes, Ferroes Beskriveln*, (1).

Constitution des Moutons en Islande.

§ 299. Les moutons en Islande sont de la même taille que par-tout ailleurs, et ils n'ont aucune autre marque distinctive que dans la forme de leurs cornes, qui n'est pas suffisante pour que l'on puisse les regarder comme faisant une autre race, puisqu'il y a tant de variétés dans les cornes des moutons, que l'on en formerait des espèces à

(1) Description de l'île de Ferroé, par etc.

Digitized by Google

l'infini, comme l'a prétendu M. de *Linnée*, qui a été induit en erreur. Il y a outre cela en Islande quantité de moutons sans cornes, d'autres en ont trois et quatre; mais ceux de la troisième espèce n'en ont que deux, qui forment le cornet, et qui ont un pouce de hauteur et autant de grosseur (§ 75). Les moutons d'Islande ont généralement la queue courte et épaisse (1).

§ 300. La dentition dans les moutons, ou pour mieux dire, la chûte ou le renouvellement de leurs dents, est un objet très-merveilleux, et peu de naturalistes ont traité cette matière, à pouvoir établir les causes de cette espèce de phénomène. Voici en quoi il consiste. Il est très-incertain quel est le nombre des dents dans les moutons, avant leur quatrième ou cinquième année, par rapport à leur renouvellement. Les Islandais sont tellement instruits en cela, qu'ils fixent avec sûreté par ce moyen, quel est l'âge de l'animal; ceci est devenu pour eux une règle qui a été

(1) *Confr. Kleinii Productio Quadruped.*

adoptée dans toute l'Islande, lors de l'achat et de la vente des moutons, il est même nécessaire que les marchands étrangers, qui viennent en faire commerce dans cette île, en aient connaissance. Il paraît que M. *Klein* (1) en avait aussi une parfaite lumière, mais qu'il a voulu se faire un mérite d'avoir découvert et établi d'autres marques distinctives que celles des dents (2). Nous savons d'ailleurs les changemens qui s'opèrent pour les dents, tant chez les gens âgés que chez les jeunes. Les Islandais regardent aussi aux dents pour s'assurer de l'âge d'un cheval et d'un bœuf, ce qui pourrait servir pour d'autres quadrupèdes. Quant aux moutons, ils ont pour principe que, lorsqu'un mouton a un an révolu, il perd les deux dents du milieu (*Dentes primores medii*), et qu'il

(1) *J. Thom. Klein. Præfat*, *ad prod avium.*

(2) *G. H. Zinken* dit dans son dictionnaire économique, que ce sont des dents canines; mais nous lui observerons que les moutons n'ont pas de pareilles dents; c'est sans doute par erreur qu'il les nomme ainsi, puisque les premières dents (*Dentes primores*) sont toujours pointues.

Digitized by Google

lui en vient d'autres en place. Après qu'il a atteint trois ans, les deux dents suivantes tombent, c'est-à-dire, une de chaque côté, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il soit parvenu à l'âge de quatre ans, où il perd la dernière paire, ou pour parler plus sensiblement, les deux dernières des huit dents de devant. Pendant ce temps là il lui est venu d'autres dents qui se sont renouvellées, et qui forment avec les autres la denture complète d'un mouton de quatre à cinq ans, qu'ils appèlent *Gamel Soyed.* Ils donnent à une brebis le le nom de *Aer* ou *Aa*, mais plutôt celui de *Aer*, lorsqu'ils parlent au plurier. Ils appellent un bélier *Hructur*, et un mouton châtré ou agneau, *Soydur.*

§ 301. Les amours du bélier commencent dans les premiers jours de l'hiver, c'est-à-dire à la Toussaint, ce qui fait qu'il faut l'éloigner des brebis, comme nous l'avons dit plus haut (§ 75), jusqu'au nouvel an, afin que les agneaux ne viennent qu'au mois de mai, attendu que les brebis portent dix-huit à dix-neuf semaines dans ce pays,

Digitized by Google

quoique M. de *Linnée* ajoute dix-sept jours de plus, aux dix-neuf semaines (1). Les hivers étant très-longs en Islande, se prolongent quelquefois avant dans le printemps, et le froid fait périr beaucoup d'agneaux, c'est pourquoi il y a une ordonnance qui porte que, celui qui négligerait d'éloigner son bélier à temps requis, est responsable du dommage qui en résulterait, s'il venait à grimper trop tôt des brebis étrangères. D'un autre côté, celui qui se sert d'un bélier étranger pour faire grimper les brebis de son troupeau, est obligé de donner au propriétaire, tous les agneaux mâles qui résultent de la portée, à moins qu'il y ait entr'eux un accord pour cela. Il en est de même, pour les taureaux, les boucs et les verrats, etc. Pendant les amours des béliers, qui durent environ un mois, on les laisse abandonnés à eux-mêmes parmi les moutons, soit dans les étables, soit dans la campagne, et on ne fait venir les brebis dans les troupeaux, que vers la fin des amours des béliers, afin qu'elles ne

(1) *Conf. Becher.* Article économie, pag. 643.

Digitized by Google

jètent pas trop tôt les agneaux, en cas que le printemps soit froid. Il y en a qui attendent que leurs brebis ayent deux ans pour les mettre avec le bélier, les uns parce qu'ils ne les croyent pas encore d'une constitution assez forte pour soutenir la portée; les autres parce qu'ils disent que les printemps froids peuvent beaucoup leur nuire, n'étant pas encore faites aux rigueurs de l'air, comme les vieilles. La plûpart observent la même chose avec les jeunes béliers. Les paysans d'Islande posent pour principe, qu'un bélier de quatre à cinq ans, peut satisfaire trente brebis, au lieu qu'un bélier d'un an en a assez de quinze. *Boelagen* dit au contraire, qu'on en peut donner vingt à un bélier qui n'a pas douze mois, trente à un bélier qui a passé son année, quarante à un bélier de deux ans, et ainsi de suite, ce qui paraît être beaucoup pour ce pays, puisque par son calcul de progression, un bélier de cinq ans aurait soixante brebis à satisfaire, ce qui a cependant lieu dans d'autres pays, mais qui sont à la vérité moins froids que l'Islande. En France, par exemple, on compte

compte pour un bélier, cinquante brebis ; et en Allemagne soixante à soixante-dix. M. de *Linnée* a calculé qu'il fallait vingt brebis pour un bélier ; on observe ce nombre en Suède, qui est à la vérité plus au nord que l'Allemagne et la France (1). Nous observerons qu'avant et pendant les amours du bélier, il faut avoir soin de lui donner une bonne nourriture, à quoi l'on ne manque pas en Islande. En second lieu, il faut choisir ceux qui sont bien constitués, bien formés et robustes, et c'est à quoi l'on fait peu d'attention. On prend de préférence ceux qui sont bruns de couleur, et à défaut de ceux-ci, les blancs : les premiers sont rares. On tue communément les béliers, lorsqu'ils ont trois, quatre ou cinq ans, parce que passé ce temps, ils deviennent si méchans que l'on a de la peine à en venir à bout.

Des Agneaux.

§ 302. C'est environ vers la mi-mai que naissent les agneaux. On garde dès lors les

(1) *System. Nat. edit. reform.*

Digitized by Google

brebis dans les étables, près des habitations, afin de pouvoir les soigner plus facilement, jusqu'à ce qu'elles ayent repris de l'embonpoint, et que leurs agneaux ayent acquis un peu plus de vigueur. On a de plus à craindre pour eux, les assauts des renards, des corbeaux, des aigles, et dans quelques endroits, ceux du Goéland à manteau noir (1), qu'ils appellent *Svartbagen*. L'aigle est leur ennemi le plus dangereux, et l'on a bien de la peine à les en garantir, parce qu'il se tient très-élevé dans les airs, jusqu'à ce qu'il découvre que sa proie est à sa commodité; c'est alors qu'il étend ses griffes, ses reins et ses jambes, et fond tout-à-coup sur elle en ligne oblique; de cette manière il vous enlève un agneau, et s'envole au loin avec lui. Les bergers n'ont point de meilleur moyen pour s'en garantir, que d'allumer des feux dans la campagne, où ils font brûler des cornes, de la laine et autres matières puantes, pour épouvanter les aigles et les éloigner. Lorsque l'agneau est si chétif

(1) *Larus maximus melanolevius, dorso et alis suprà fuscis.*

Digitized by Google

qu'il ne peut suivre sa mère, ou que la mère n'a point de lait à force d'être exténuée, on le prend dans la maison, et l'élève avec du lait d'une autre brebis, ou celui de vache, qu'on lui fait prendre par le moyen d'un chalumeau de plume, que l'on entoure à une extrémité, avec du cuir. Il arrive assez fréquemment qu'une brebis jète deux agneaux, mais il est bien rare qu'elle en fasse trois. On regarde comme une excellente brebis à lait, celle qui dans les deux ou trois premières semaines, parvient à nourrir ces agneaux, pendant que l'herbe est encore bien petite. Lorsqu'une brebis perd son agneau, le berger use d'une ruse assez singulière. Il la met d'abord dans une étable bien obscure, et il prend un agneau d'une autre brebis qui en a deux ou davantage; il le met près d'elle, et il arrive très-ordinairement qu'elle l'adopte sans autre formalité. Si cela n'arrive point, il écorche l'agneau mort et enveloppe de cette peau celui qu'il veut lui substituer. Si ce dernier essai ne réussit pas, on finit par tenir l'agneau près d'une mère, en la lui faisant allaiter de force. De

Digitized by Google

pareils traits prouvent à quel degré va l'instinct de ces animaux.

§ 303. On voit rarement dans la partie supérieure de l'ile, de ces conformations opposées à l'ordre de la nature, parmi les agneaux qui y naissent, lesquelles sont au contraire très-communes le long des côtes, principalement dans de certaines années ; aussi les habitans se lamentent-ils alors, en proférant le mot *Haar*, qui signifie, voilà une mauvaise annnée pour nos agneaux. D'autres, de cette classe absolument bornée et pétrie de faux préjugés, attribuent ce malheur à des esprits malins qui se présentent aux brebis, au moment qu'elles font leurs agneaux, ou le lendemain qu'elles ont jeté. Les gens sensés en attribuent au contraire les effets au site, au climat et à la constitution de la contrée où ces variations dans l'ordre de la nature ont lieu. Les brebis qui vont dans le temps du flux de la mer, manger des joncs, dont il y a quantité d'espèces en Islande, sont plus sujètes à faire des agneaux d'une conformation contre nature,

Digitized by Google

que celles qui se nourrissent d'herbe, quoique près du même rivage. Enfin il y en a qui sont d'opinion, que par la quantité d'insectes de grosse et de petite espèces, par celle des poissons et des oiseaux qui s'élèvent dans les airs, en même temps que les vapeurs qui y sont poussés par la chaleur, les brebis qui portent, peuvent facilement être frappées du tableau de toutes sortes de formes et de figures baroques, qui se présentent à leur vue.

§ 304. C'est successivement que l'on sèvre les agneaux. Lorsqu'ils commencent à acquérir de la force, de la croissance et à brouter, ce qui arrive au bout de huit ou quinze jours, on ne les laisse que pendant le jour près de la mère qui les allaite, et vers le soir on les conduit dans des bergeries destinées aux agneaux, que l'on construit de manière à être transportées facilement à l'endroit que l'on veut. On les place à un huitième de mille de l'habitation, ayant soin de choisir une place dans la prairie, où l'herbe soit verte et fraîche. Ces bergeries

Digitized by Google

n'ont que la juste étendue qu'il faut pour renfermer les brebis qui nourrissent. On place dans ces bergeries une petite cabanne de deux aunes d'élévation, et on choisit un endroit où le terrain soit le plus haut. Dans le toit est une petite ouverture, et le plancher est revêtu de mousse sèche, de cendres ou de fleurs de foin, sous lesquelles l'on met d'abord une couche de charbon broyé, pour chasser et détruire différens insectes et vermines, qui nuisent beaucoup aux agneaux, et leur occasionnent des maladies. Il y a une petite entrée ou fenêtre, dans l'un des angles de la cabane. Après que l'on a fait entrer les brebis dans la bergerie, on rassemble les agneaux pour les renfermer dans cette cabane qu'ils appellent *Lamba-Kro*, et laisse ressortir les brebis. C'est sur les six heures du soir que ce fait cette opération: le lendemain matin à la même heure, on rassemble les brebis qui se sont tenues pendant la nuit près de la cabane, on les trait, après quoi l'on sort les agneaux, et on les remet près des mères, qui les reconnaissent sur-le-champ, en les flairant. Il

Digitized by Google

faut quatre jusqu'à six semaines pour sevrer les agneaux de cette manière ; dans cette intervalle, ils deviennent assez forts pour se nourrir d'herbe. C'est alors que l'on châtre les agneaux ; ce qui est communément la fonction des bergers : il y a cependant dans chaque paroisse, un ou deux châtreurs, qui en font leur état, et qui sont très-experts. Nous observerons encore, que quoique les agneaux ayent acquis assez de force pour se nourrir uniquement d'herbe, ils aiment encore à téter leurs mères. Pour les en empêcher, on leur met quelques jours après qu'il ont été châtrés, un petit bâton qui a à chacune de ses deux extrémités, un bouton, auquel on attache deux rubans de laine sur le museau, qui passent sous le cou, et vont se rejoindre sur le dos où on les fixe par un nœud. Ils appellent ce bâton *Kiéblé*, et la manière de les empêcher de téter, *At Kieflé Lam.* Entre le 24 juin et le 2 juillet, on retire entièrement les agneaux d'avec les brebis : on les garde une huitaine de jours près des habitations, pour les habituer à chercher leur nourriture, et on les envoie

Digitized by Google

ensuite dans les montagnes où ils restent tout l'été sans berger. Les paysans au contraire qui n'ont que très-peu de brebis, laissent les agneaux tout l'été auprès d'elles, avec le petit bâton dont ils les ont bridé. On observe encore que pour ce qui est des agneaux de première portée, c'est-à-dire, venans de jeunes brebis, on les laisse la première année près d'elles, sans aucun frein, parce que celles-ci ne donnent que peu de lait. Ces agneaux entièrement élevés ainsi, jusqu'à ce qu'ils ayent acquis leur parfaite taille, sont très-gras et la chair en est très-délicate; ils les appellent *Dilker*. On les tue communément vers l'automne, et il est rare qu'on les garde plus d'un an.

Lait de Brebis.

§ 305. On trait les brebis comme les vaches, deux fois dans les vingt-quatre heures (§ 242). C'est en été qu'elles donnent le plus de lait, après que les agneaux ne les tètent plus. Une brebis de qualité médiocre en fournit la valeur d'un pot; et une de bonne

Digitized by Google

qualité, deux ; il y en a qui donnent jusqu'à trois pots, mais celles-ci ne sont pas communes. Tout calcul fait, on retire de la plûpart des brebis, deux pots de lait par jour.

Usage que l'on fait de ce lait.

§ 306. Le lait que l'on tire en premier, est épais et jaune. Ils l'appellent *Saudabroddr* et le gardent pour les agneaux, à moins qu'il n'y en ait en superflu, dont il font alors un mets qu'ils appellent *Sauda-Aabrister* (§ 74). Ils employent celui qu'ils traient ensuite, à faire leur *Skyr*, du beurre et quelquefois des fromages. Lorsqu'on a attention de bien nourrir et soigner les brebis pendant l'hiver, on en retire d'un côté de très-bon lait, et de l'autre elles en fournissent très-avant en automne. Ils font un excellent mets de celui qu'elles donnent dans cette saison, en le faisant bouillir, jusqu'à ce qu'il sépaisisse; c'est ce qu'ils nomment *Saudou Sauda Thyke*. Malgré cela le paysan est encore indécis, s'il y a plus d'avantage de bien nourrir les brebis pendant l'hiver, ou de leur donner tout au

Digitized by Google

plus ce qu'il faut pour les entretenir, c'est à dire en ne leur donnant que très-peu ou point du tout de fourrage. Il est certain que le premier est le plus sûr et le plus avantageux, malgré qu'il y en ait très-peu qui les gouvernent ainsi.

Ovoda ou Hverlüm.

§ 307. Nous ignorons s'il est quelques pays en Europe où l'on fasse usage de ce que les Islandais appèlent *Ovoda* ou *Hverlüm*, mais l'on dit ici généralement, que l'on s'en servait anciennement pour écrire sur le parchemin, avant que l'on ait introduit l'usage du papier, c'est à dire peu avant et après la réformation de l'église. Il parait que tous les peuples du nord l'employaient à cet usage, principalement en Hiver et au printemps où il est le meilleur. Ils appellent *Ovoda* cette première sérosité qui existe dans les pis des jeunes brebis et vaches, lors de la séparation du chyle, peu avant qu'elle ne fasse leurs premiers jeunes. Cette sérosité est jaune, épaisse et glutineuse. son vrai nom est *Klaar*; on ne lui donne celui d'*Ovoda*,

Digitized by Google

que parce qu'il ressemble à une résine fluide, à qui cette dénomination est propre. D'ailleurs il faut se hâter de traire ce suc à temps requis. Les paysans s'en servent actuellement pour coller des livres, des objets en bois et autres choses semblables. On assure que les caractères en relief, luisans et bosselés, que l'on voit encore sur les couvertures d'anciens livres en parchemin, ont été faits avec cette espèce de colle ; mais l'on ne dit point quelle matière les anciens y ajoutaient pour donner à cette encre le beau noir qu'elle a. L'*Ovoda* a bien par lui même assez de consistance et le luisant que l'on trouve à ces caractères, mais il n'en a pas la couleur. Il acquiert plus de dureté que la gomme, et à cela de préférable à elle et au blanc d'œuf que les anciens employaient fréquemment pour des tableaux, c'est de ne point s'amolir à l'humidité ni à l'eau. Il n'y pas bien long-temps que les Islandais employaient un parchemin préparé, de peau de veau, pour leurs lettres de voitures et autres lettres et écrits importans, mais l'encre dont ils se servaient alors pour écrire sur ce parchemin était composée de bois de

Digitized by Google

saule, et très-épaisse. Nous avons déjà parlé de cette composition, (§ 267).

Laines.

§ 308. On sait que les Islandais ne tondent point leurs moutons, mais qu'ils laissent tomber la laine d'elle même, (1) ce qui arrive au printemps, lorsque la chaleur commence à pénétrer dans l'atmosphère. La première laine des moutons est fine et courte, mais au commencement de l'hiver, il s'y mêle des poils durs, qui se bouclent, et sont la plûpart deux tiers plus longs que la laine première qu'ils appellent *Thel.* Le poil qu'ils nomment *Tog* ressemble beaucoup au poil de chameau. On en employe à Copenhague pour faire des boutons et des jarretières de diverses couleurs; les plus grands connaisseurs s'y trompent et en achètent comme fabriqués en poil de chameaux, ce que nous nommons poil de chèvre. On trie la vraie laine d'avec ce poil; elle est douce, fine et préférable à celle de Zélande.

(1) *Horrebow*, § 28.

Digitized by Google

Les fabricans de Copenhague en ont fait long-temps un mystère, et se procuraient, par le moyen de la compagnie de commerce, des laines d'Islande à bas prix. Nous n'entrerons point dans le bénéfice qu'ils se procuraient par là, nous observerons simplement, que c'est dans cette source que nos naturalistes modernes ont puisé, pour démontrer au gouvernement les abus qui peuvent être préjudiciables au pays (1). Réfléchissons maintenant avec quels soins l'Être suprême a pourvu à laconservation de tout ce qui existe dans la nature. Ce *Tog* ou poil, dont sont couverts les moutons d'Islande, étant frisé et extérieurement rude et lisse, l'eau ne s'y arrête point et s'égoute facilement. Celui-ci leur sert de manteau qui leur devient indispensable, puisque si on voulait les tondre, il faudrait les laisser tout l'hiver dans l'étable. Ils perdent leur laine vers la fin de mai, et c'est alors que toute leur couverture se sépare

(1) Voyez : *Observations sur l'Islande*, *par* Anderson ; *Kleinii Quadruped. ungulata* ; et l'*Histoire des animaux*, *par* Haller.

Digitized by Google

de la peau qui a déja acquis de nouveaux petits poils touffus. On prend cette couverture de laine qui tient ensemble comme une casaque, et le mouton demeure à nud, ce qui ne lui cause aucune incommodité à moins que la saison soit encore rigoureuse. Dans ce cas, les bergers ont soin de leur attacher quelques morceaux d'étoffe de laine autour du ventre principalement à ceux qui leur paroissent les plus faibles.

Afrets-Fœlleder

§ 309. Ce qu'on nomme *Afrets-Fœlleder* en Islande, sont de vastes contrées de rochers garnies d'herbe, bien plus éloignées des villages que ne le sont les *Sœter* ou pâturages dont nous avons parlé (§ 275). On y envoye les moutons, les bœufs et les chevaux que l'on desire engraisser. Quant aux vaches, aux brebis, les chevaux de selle et autres que l'on employe aux travaux journaliers, on les garde en partie à la maison, et l'on envoye les autres dans les *Sœter*. Au printemps,

Digitized by Google

après que les neiges et les glaces sont en majeure partie fondues, on y fait passer ces animaux autant pour brouter l'herbe qui est à la proximité des habitations, que pour s'épargner le soin de les garder. Leur *Repstyrer* dont les fonctions sont de surveiller ce qui peut être pour le bien de la commune et des pauvres, fixent aux paysans l'époque où ils sont obligés d'envoyer leurs troupeaux dans les *Afrets*. On rassemble alors de chaque habitation autant d'hommes qu'il faut pour les y conduire ; le nombre dépend du plus ou moins de moutons que possède chaque paysan. Ils n'osent pas quitter les troupeaux, qu'ils ne soient parvenus au milieu de l'Afret; tout contrevenant à l'ordonnance paye une amende en numéraire. Ces pâturages montagneux sont devenus en grande partie des communes pour plusieurs paroisses qui s'avoisinent, on y a cependant conservé des lignes de démarcation pour chaque district ou hameau, marquées par des rochers ou des ruisseaux. Il y a aussi quelques presbytères auxquels sont attachés en propre, de ces pâturages, et les paysans qui desirent y envoyer leur bétail,

Digitized by Google

leur payent une certaine rétribution fixée d'après que le troupeau est plus ou moins nombreux; c'est communément une marc Danoise par vingt moutons. On voit par les ordonnances du pays, que ces Afrets étaient divisés en de bien plus petites portions qu'ils ne le sont aujourd'hui, puisqu'un chacun avait un pâturage à lui; il n'osait cependant pas y mettre un plus grand nombre de bétail que ce que pouvait nourrir le terrain. Personne n'ose y faucher sans la permission du propriétaire, ni y envoyer ses moutons et ses chevaux en hiver. Si un paysan n'a qu'un petit nombre de moutons et de chevaux, il peut les garder chez lui, néanmoins avec la permisson du Reptyrer et le consentement de ses voisins. Il en est de même pour les agneaux; cependant les habitans du district de Borgarfiord les envoyent dans ces mêmes pâturages, après qu'ils ont été sevrés, châtrés et marqués aux oreillles, (§ 304.).

§ 310. Chacun a une marque particulière pour reconnaître les moutons et autres animaux qu'il envoye dans ces pâturages. Ceux qui

Digitized by Google

qui ne seraient point marqués, appartiendraient au premier venu qui les trouverait et voudrait se les approprier. Cette précaution n'est pas aussi nécessaire avec les agneaux, veaux et poulains, parce que ceux-ci ne s'écartent point de la mère, qu'on a soin de ne pas laisser aller sans marque. On fait communément cette opération aux agneaux dès qu'ils sont sevrés. D'ailleurs les anciennes ordonnances du pays portent, que tout animal privé doit être marqué. Ces marques ou chiffres sont héréditaires, et lorsqu'un paysan nouvellement établi n'en a point, il est obligé d'en inventer ou acheter un qui n'ait point de ressemblance avec ceux qui existent dans la paroisse. Ils sont obligés outre cela de donner connaissance de ce nouveau chiffre au tribunal de jurisdiction avant que d'en faire usage, afin de statuer s'il n'y a pas de paysan dans la paroisse qui ait obtenu le même chiffre, auquel cas on y fait quelque changement, ou bien on le brise, et le dernier venu se voit obligé de s'en procurer un autre. Ils ne marquent leurs agneaux, les bêtes à cornes et les chevaux qu'aux oreilles;

Digitized by Google

cela se pratiquait de même pour les cochons, lorsqu'il y en avait encore dans le pays ; mais il n'était pas permis aux paysans de mettre ceux-ci dans les *Afrets*, afin qu'ils n'y bouleversâssent pas le terrain, et pour qu'ils ne devinssent pas sauvages. Pour ce qui concerne les oiseaux domestiques, comme cygnes et oies, ils étaient obligés de les marquer aux pattes; mais on a cessé d'en élever dans le pays.

Voyage dans les Montagnes.

§ 311. Le même rassemblement d'hommes qui se fait pour conduire les troupeaux dans les montagnes, a aussi lieu vers l'automne, lorsqu'il faut les faire rentrer. Ils s'y rendent donc d'après les ordres du *Repstyrer*, et à l'époque qu'il leur fixe, ce qui est communément quinze jours ou trois semaines avant la Saint-Michel. Ils emmènent avec eux des chevaux et des chiens, se munissent de vivres, de souliers et de tout ce qui leur est nécessaire. Chaque troupe ou peloton fixe entr'eux la distance que chacun doit parcourir pour rassembler

Digitized by Google

les troupeaux au lieu désigné. Ils reviennent ensuite et les conduisent dans les bergeries. Ils appellent ce voyage *Rettir* et *Logrettur*.

§ 312. Les navigateurs qui fréquentent les ports où se fait le commerce des moutons d'Islande, étaient parvenus auprès de la compagnie de commerce à faire changer l'époque à laquelle on envoyait habituellement les troupeaux dans les pâturages, parce qu'ils se voyaient obligés d'y séjourner jusqu'à la mi-octobre. Ils ont obtenu ensuite de leurs commettans de se faire livrer les moutons qu'ils avaient dessein d'acheter, quatre semaines plutôt qu'à l'ordinaire, ce qui obligeait le paysan qui avait envie de vendre, de se trouver à cette époque dans les ports. Il est aisé de voir combien cette innovation était désavantageuse, tant au vendeur qu'au commettant acheteur, et au commerce en général, la taxe demeurant toujours la même. On retirait les moutons des pâturages avant qu'ils ne fussent parfaitement engraissés: on était obligés ensuite de les tenir rassemblés pendant un certain temps, avant que de les faire

Digitized by Google

revenir dans les habitations. A peine y avaient-ils pris quelque repos, qu'on leur faisait entreprendre un trajet long et pénible pour être rendus à temps dans les marchés, ce qui les dégraissait à peu près de moitié. On sait ici par expérience, que les deux premiers jours de route exténuent déjà beaucoup ces animaux: le paysan observateur a calculé qu'un mouton gras, qui doit avoir dix livres de suif, en perd chaque jour une demi-livre étant en route, principalement lorsqu'il pleut ou qu'il fait du vent, ou enfin lorsqu'ils ont des rivières ou beaucoup de ruisseaux à traverser. D'un autre côté, si cette innovation allait au détriment des négocians pour le compte desquels les navigateurs font ce commerce, elle était encore plus ruineuse pour les habitans de l'île, puisque leurs moutons n'ayant point acquis parfaitement leur graisse, ils n'en tiraient pas le prix qui aurait dû leur revenir, ou ils se voyaient soumis à en laisser le choix à l'acquéreur, qui ne prenait que ceux qui étaient à sa convenance, les autres restaient à la charge du vendeur, qui se voyait obligé de les ramener chez lui, ou de les lâcher à bas

Digitized by Google

prix. En second lieu, cette innovation renversait totalement l'ordonnance sage et prudente qui depuis long-temps avait fixé l'époque où le bétail devait être mis dans ces pâturages pour l'avantage commun du pays, n'étant pas possible que les moutons profitassent aussi bien dans les campagnes qui avoisinent les paroisses, que dans ces montagnes chargées de rochers où ils paissent paisiblement. En troisième lieu, ils perdaient beaucoup du rapport de leurs herbages, qui étaient mangés en partie par les moutons destinés à être vendus, et que ceux qu'ils réservaient, ne trouvaient en hiver que très-peu ou point du tout de nourriture, ce qui se faisait encore plus sentir dans les campagnes où la terre se trouve couverte pendant toute cette saison de neige et de glace presqu'impénétrables. Nous ajouterons à ce que nous venons de dire, que ces habitans obligés d'aller de si bonne heure chercher les moutons dans ces pâturages, de les rassembler dans les différentes paroisses, de se rendre ensuite à une époque si prématurée dans les ports où s'en fait le commerce, les dérangeaient de leur récolte

Digitized by Google

si indispensable pour eux. Heureusement que le Gouvernement Danois sage dans tous ses principes, s'est empressé d'anéantir un pareil abus.

Bergerie communale.

§ 313. Ils appellent Saudaretter, ou bergerie communale, un endroit enclos où ils rassemblent les troupeaux qui reviennent des montagnes: ils lui donnent aussi le nom de *Laugrett* ou *Laugrettur*, qui est celui dont on s'est servi dans le code de leurs anciennes ordonnances (Jonsb., Land., C., B., cap. 49). Les meilleures bergeries communales du district de Borgarfiord et du pays en général, sont celles de Hraundal, où l'on amène la plus grande partie des troupeaux de cette juridiction, et une portion de ceux des districts qui l'avoisinent. Les troupeaux étant rassemblés, on y voit arriver des gens de différentes jurisdictions limitrophes, comme de celles de Dale, de Strande et d'Hunevand, qui viennent réclamer leurs moutons qui se trouvent souvent confondus dans les troupeaux de Borgarfiord.

Digitized by Google

On y voit aussi beaucoup d'habitans des districts de Sneefiœldnœs et de Hnappedal qui y viennent, les uns pour la même cause, ou bien pour acheter des moutons, du poisson et autres denrées et marchandises.

§ 314. Le Hraundal-Retter est pour ainsi dire le seul endroit du pays où il se tienne une espèce de marché : ceux qui y viennent, s'établissent sous des tentes dans le voisinage de la bergerie communale. Ceux qui s'y rendent des côtes, y apportent du poisson, de l'huile de poissons et des marchandises étrangères; ils prennent en échange des moutons, du beurre, du vadmel et autres productions du pays dont ils ont besoin dans leurs ménages. Le juge du pays, les curés des environs et autres personnes de considération, fréquentent aussi cette espèce de foire; la plûpart y viennent pour leurs propres affaires, puisqu'ils s'occupent aussi avec le plus grand intérêt de l'éducation des moutons et de l'économie rurale. Le juge s'y rend, à bien dire, parce que ses fonctions l'y appèlent, étant obligé d'avoir l'œil au bon ordre, et d'y juger

Digitized by Google

les délits qui peuvent s'y commettre, comme vols, disputes d'ivrognes, batteries et autres désordres semblables. Comme il n'y a pas de tribunal d'établi ici, le juge cherche autant qu'il se peut à accommoder à l'amiable les différens qui surviennent, et si cela ne se peut, il en renvoye le jugement à la plus prochaine séance. Ces foires durent communément trois à quatre jours. Les bergeries communales dont nous avons parlé, consistent en un clôs de murs composés de laves; elles contiennent jusqu'à deux mille moutons. C'est-là que se fait le triage des troupeaux, après quoi chaque propriétaire prend ce qui lui appartient, et les conduit dans d'autres petits clôs particuliers qui s'appèlent *Dilkar*, et qui sont en grand nombre à la proximité de la grande bergerie; c'est bien à dessein que l'on a choisi ce lieu pour le rassemblement des nombreux troupeaux qui reviennent des pâturages, parce qu'il n'en est pas que la nature ait rendu plus propre à cela par une infinité de petits recoins et de petits antres et trous formés par l'action des feux souterrains. Lorsqu'il se trouve des moutons qui ne sont pas réclamés, le paysan

Digitized by Google

préposé pour avoir soin de la bergerie, et qui y demeure, s'en charge et les soigne comme s'ils lui appartenaient. On a soin de les faire afficher la même année dans les lieux publics, et si au bout de trois ans on ne les réclame point, ils appartiennent de droit au paysan qui en a eu la charge. Après que les différens troupeaux ont été répartis et remis, en présence du juge, chacun à son propriétaire, ils les reconduisent en partie chez eux, et font passer le reste dans les ports pour y être vendus (§ 312). Ce qui s'observe ici, ne diffère de ce qui est en usage dans l'île de Ferroe (1), qu'en ce que leurs troupeaux ne sont pas totalement abandonnés à eux-mêmes (§ 298).

§ 315. Quoique ces moutons sortant des pâturages, soient très-recherchés par les navigateurs, ils ne se vendent cependant pas tous, conséquemment il faut ramener ceux qui restent, dans les montagnes. Ce n'est pas cela seul qui les oblige à y faire un second

(1) *L. Deb. Ferroa referata. pag.* 120.

Digitized by Google

voyage, car ils y seraient contraints d'ailleurs, pour rassembler les moutons errans qui ont quitté leurs troupeaux pour retourner dans les pâturages, ainsi que pour voir les agneaux qu'ils y laissent, afin qu'ils ayent bien le temps de se faire et de s'engraisser. Ils ont également soin de ne pas les conduire aussi avant dans les montagnes que les moutons, afin de ne pas trop les fatiguer. A l'approche de l'hiver, lorsque les rochers commencent à se couvrir de neiges, ils se transportent de nouveau et de la même manière, et comme nous avons dit (§ 311), dans les montagnes, pour ramener ce qui y reste de leurs troupeaux. Ils ont alors beaucoup moins d'ouvrage pour les rassembler, parce qu'ils n'ont qu'à les chercher dans les vallons ou dans les plaines garnies d'herbe, où ces animaux sont descendus pour se soustraire aux neiges qui couvrent ces montagnes.

§ 316. Ils commencent à tuer leurs moutons et autres bestiaux à la Saint-Michel. Chacun en tue le nombre qu'il a besoin pour sa provision d'hiver (§ 39), et quelquefois davantage,

Digitized by Google

lorsqu'on n'a pas suffisamment de fourrages pour les nourrir. On ne voit rien de particulier dans leur manière de tuer leurs bestiaux, sinon qu'ils les laissent saigner longtemps, afin que la viande soit bien purifiée. Les femmes font des boudins avec le sang, des espèces de cervelas avec le foie, et des saucisses de viande hachée. Elles font encore une espèce de saucissons avec le cœur et la graisse des boyeaux. Ils mangent de cette charcuterie fraîchement faite, et ils en conservent pour l'hiver, qu'ils préparent dans du petit lait. Ils en mettent aussi à la fumée, principalement leurs petites menues saucisses, qu'ils appèlent *Binga*. Les paysans tuent en hiver, principalement vers Noël : ils ne prennent que des brebis faites, qu'ils n'ont pas laissées avec les agneaux, et qui par ce moyen deviennent bien plus grasses. Nous ne répéterons pas ce que nous avons déjà dit (§ 39) de l'agneau gras dont ils se régalent dans le temps de la moisson.

Prix des Moutons et Brebis.

§ 317. Nous avons parlé (§ 75) du prix

Digitized by Google

en général des moutons et des brebis, comme il est fixé par l'ancienne loi ou ordonnance du pays; mais voici le prix courant actuel. En automne, un mouton de quatre ans coûte même entr'eux une rixdale, ou cinq *Oeres*, et il se vend au marchand un *Vaett*, ou cinq marcs danoises. Lorsqu'ils vendent leurs moutons d'après leur qualité, le prix hausse à mesure du poids du suif, en évaluant la livre de suif à quarante *Alnes*, ce qui équivaut à un huitième de marc espèce, ou au moins à quatre marcs, argent de Lubec. La viande ou le corps de vieilles brebis, non compris la tête, les pieds, les intestins, le suif, la peau et la laine se vend une couronne, évaluée à 5 liv. 16 s. 3 den., argent de France, ce qui fait voir que le vendeur retire au moins la même chose des autres parties ou des dépouilles de l'animal. Une livre de viande de mouton fumée ou bien séchée, doit se vendre, d'après le tarif, un demi-*Alne* ou deux schelings (quatre sous huit deniers six quatrièmes, monnaie de France).

Digitized by Google

Manière de nourrir les Brebis en hiver.

§ 318. Après que les meûles de foin sont affaissées, et qu'elles ont été foulées, le paysan les mesure, et tient conseil avec ses domestiques et ses amis, pour savoir combien il pourra nourrir de bétail avec sa provision. On compte pour un agneau, un *Kapal* (§ 52), ce qui fait deux de leurs bottes, ou la charge d'un cheval; pour une brebis, le double; et pour une vache, trente *Kapals*, ce qui fait à peu près une toise carrée. On paye pour la nourriture d'un agneau, pendant l'hiver, à être bien nourri, dix poissons ou vingt schelings espèces; mais on ne donne que la moitié pour une brebis que l'on ne nourrit dans l'étable que pendant la dure saison, et à qui l'on ne donne que de mauvais fourrages, parce que dès que le temps le permet, on la met dans la campagne. Une étable pour cent brebis, a six toises carrées. On nourrit les agneaux et les moutons séparément. Les bergers ne laissent point le bélier parmi les brebis lorsqu'il fait obscur, afin de

Digitized by Google

s'assurer s'il est propre à la génération, et quelles sont les brebis qui feront des agneaux de meilleure heure.

Age des Brebis.

§ 319. On n'a pas l'habitude en Islande de laisser vieillir le bétail, particulièrement les moutons, que l'on tue dès qu'ils ont cinq ans, et que les huit larges dents de devant leur ont poussé (§ 300). Il est rare qu'on les laisse aller à six ans. Ils tuent les béliers à quatre ans, les brebis à huit ou neuf ans, parce qu'elles ne portent que jusqu'à sept ou huit ans. Ils conservent au contraire jusqu'à douze et treize ans, le mouton qui est dressé à conduire le troupeau, ils l'appellent *Ferriste Soerder* (§ 75); ce n'est, pour ainsi dire, que lorsqu'il ne peut plus aller, qu'ils s'en défont. Il y a des exemples que des moutons vont jusqu'à quinze ans. M. *Becker* (1), dit que les brebis en Allemagne, portent jusqu'à l'âge

(1) *Becker*, *der Kluge Hausvater* (*Leipzig* 1718; pag. 642).

Digitized by Google

de huit ans, et M. *Haller* assure qu'elles vont jusqu'à douze ans, et au-delà, lorsqu'elles sont dans des pays montagneux.

Maladies des Moutons.

§ 320. Les moutons sont sujets, ici comme ailleurs, à plusieurs espèces de maladies qui ont toutes leur nom et leurs symptômes. La première est le vertige (*Vertigo*) que les Islandais appellent *Hausud-sott.* Les bêtes à cornes y sont pareillement sujètes, mais elle est plus commune dans les moutons; ils en sont communément attaqués dans l'hiver, lorsqu'ils ont atteint un an ou deux ans, ainsi qu'au commencement du printemps. Ce mal ne consiste pas simplement dans des vertiges, mais encore dans une lassitude des membres, et conséquemment dans une stagnation de l'économie animale. Les moutons ne cherchent alors ni à boire ni à manger; ils se plaisent près des sources d'eau douce et le long des bords des rivières; il leur prend des étourdissemens qui les font tomber et se précipiter quelquefois dans l'eau ou du

Digitized by Google

haut des endroits escarpés; d'autres préfèrent au contraire se tenir tranquilles et immobiles à une place. Cette maladie vient d'un dérangement dans le cerveau; des gens expérimentés assurent même, qu'en ouvrant et disséquant la tête d'un de ces animaux attaqué de ce mal, l'on rencontre une certaine matière coriace et dure enveloppée d'une pellicule très-fine, dans l'intérieur de l'anus du cerveau où commence la moëlle alongée. Il y a des moutons qui guérissent de ce mal, à la suite de l'écoulement d'une matière qui se fait chez eux par les oreilles; mais la la plûpart en périssent; c'est pourquoi dès que les paysans en Islande s'apperçoivent que ces animaux vont être atteints du mal, ils les tuent et n'attendent point qu'ils dépérissent. Il y en a qui prétendent que cette maladie est héréditaire parmi les moutons, et ne souffrent point que les béliers s'accouplent avec les brebis en qui ils croyent en appercevoir des symptômes; et, si malheusement ils ne les découvrent qu'après qu'une brebis a jeté, ils sont en transe que l'agneau n'en soit attaqué de même. D'autres enfin croyent

croyent que ce mal se communique; en quoi il n'y a pas le sens commun. Une autre maladie que l'on remarque quelquefois parmi les moutons, c'est l'hydropisie, (en Islandais *Vatns-Sott*), elle n'est cependant pas commune. Les obstructions du poumon et du foie sont en revanche très-fréquentes parmi les moutons et les bêtes à cornes lorsqu'ils commencent à vieillir. Lorsqu'un animal en est attaqué, les Islandais disent que cet animal est *Sollid*, qui veut dire qu'il a des pierres ou vomiques (*Vomicas*) dans le poumon ou dans le foie ; elles s'appèlent dans leur langue, *Sollir.* Voici les signes auxquels on reconnait cette maladie: 1.° l'animal a une toux forte et continue; 2.° il perd sa laine et son poil, et ses cuisses s'en dégarnissent tout à fait; 3.° il lui prend dans l'étable, des sueurs froides, dont les gouttes forment comme un givre sur sa laine; 4.° lorsqu'on tue l'animal, on trouve effectivement ces vomiques remplies d'un pus tantôt liquide tantôt épaissi. Elles sont dures au toucher et aussi lourdes que la pierre. On les trouve alors remplies intérieurement de petits calculs ou graviers. On attribue

Digitized by Google

les causes de cette maladie aux fourrages échauffés et moisis, dont on est obligé de nourrir les moutons, lorsque la récolte a été mauvaise. On employe différens remèdes contre ce mal, mais il en résulte rarement des effets satisfaisans. Le meilleur est l'huile de foin même, que l'on retire en le faisant brûler; on en donne un demi-pot par jour à une vache et deux cueillerées à une brebis; pour la leur faire prendre; il faut les coucher à terre.

Les nouveaux herbages sont très-propres à donner au printemps la diarrhée aux brebis, principalement lorsqu'on les met dans des pâturages humides. Ils appèlent cette maladie *Tyndt-Liv*. Ces animaux dépérissent, et beaucoup en meurent. On attribue la principale cause de ce mal au trèfle des marais, ce qui fait qu'on l'appelle ici *Horbladu*, qui signifie plante à feuilles consumantes. Il y en a qui employent contre cette maladie, l'*Album græcum* en poudre, que l'on donne à ces animaux dans du lait ou du petit lait nouveau. Ils sont aussi sujets au *Tœnia* ou vers ascarides qui s'attachent aux intestins et

Digitized by Google

leur occasionnent des diarrhées. On les détruit en donnant à l'animal qui en est attaqué, du charbon de bois de bouleau en poudre. Une autre maladie qui attaque les brebis, est ce qu'ils appèlent *Iuvur Bolga*, enflûre des pis. Il arrive quelquefois que leurs pis et le ventre deviennent très-enflés, ce qui les rend très-malades. Les vaches y sont pareillement sujètes. Il n'est pas possible alors de les traire. La matière venant à la fin à pénétrer dans les pis, ils tombent en pourriture, et l'animal périt assez communément. Les gens du commun attribuent ce mal à diverses causes. Ils disent que ce sont des esprits souterrains qui viennent sucer les pis à ces animaux; d'autres disent que ce sont des femmes du voisinage qui, par sortilège font naître une espèce de monstre ou de serpent qu'ils appèlent en général *Snakur*. Que ceux-ci viennent traire les vaches et les brebis, pour en faire du beurre. D'autres enfin veulent en attribuer les causes à un petit oiseau que nous appelons le Motteux (1), qui

(1) *Motacilla Oenanthe*, *vel vitiflora Auctorum* (*Flor. Sv.* 217). En islandais *Steindepill.*

Digitized by Google

vient becqueter et sucer les pis à ces animaux. Tout ceci n'est fondé que sur de ridicules préjugés, et nous ajouterons que nous n'avons apperçu dans ce mal aucune cause externe. Ceux qui regardent cette maladie comme une affection contre nature, font usage de moyens tout aussi ridicules pour la détruire. Ils font, sur la croupière de l'animal, une espèce de nœud croisé, ou bien ils lui font des fumigations avec du soufre qu'ils brûlent sous ses pis ; d'autres prennent du sain-doux, le pétrissent et l'appliquent sur le ventre de l'animal, ce remède mêlé avec du soufre produit de bons effets. Ces animaux sont encore sujets au *Brauda-Sott* qui est une enflûre qui attaque tout le corps, de manière qu'ils deviennent comme une vessie soufflée et périssent en peu de temps. On croit que cette maladie est occasionnée par des plantes vénéneuses (1). C'est ce que nous ne pouvons pas assurer n'en ayant aucune certitude. On employe pour ce mal du lait chaud, ou bien de l'eau-de-vie dans laquelle on a fait

(1) *Becher Conf. pag.* 646.

Digitized by Google

infuser du poivre ou du gingembre en poudre; mais ce remède fait rarement effet. Il y a aussi de ces animaux qui deviennent aveugles, ce qui arrive en hiver lorsqu'il tombe beaucoup de neige et que la terre en reste toujours couverte. Lorsqu'on met les moutons dans les pâturages, et que le soleil leur donnent fortement dans la visière, il s'ensuit que leur vûe s'affaiblit facilement, de manière que la tunique antérieure de la cornée devient toute blanche, et que les moutons sont tellement éblouis, qu'il est rare que leur vue se rétablisse. Lorsque les bergers s'en apperçoivent à temps, il se hâte de renfermer l'animal et de le tenir dans un lieu à demi-obscur, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de neige. D'autres mettent du sel dans l'oreille de l'animal, et l'y fixe avec des compresses jusqu'à ce qu'il se fonde; on a éprouvé quelquefois les meilleurs effets de ce remède.

Egagropiles des Brebis.

§ 321. On trouve assez fréquemment dans

Digitized by Google

l'estomac des brebis, des boules à peu près semblables aux égagropiles, (1) que l'on rencontre dans les intestins ou dans la panse du chamois, du bouquetin et d'autres animaux ruminans. Elles sont de la grosseur d'un œuf de poule, on en trouve quelquefois plusieurs dans le même animal. Elles deviennent très-compactes et se couvrent d'une forte écorce noire, et conservent malgré cela beaucoup de légèreté. Elles se forment ici comme ailleurs, de la laine que les brebis se mangent les unes des autres.

Fiegvoern.

§ 322. Le *Fiegvoern* est une matière toute aussi extraordinaire, que l'on rencontre dans les intestins des brebis. Elle est d'un blanc, tirant sur la couleur de chair; elle devient lisse et se durcit en séchant. C'est dans le mésentére que se forme cette matière; elle n'est autre chose que quelques-unes

(1) *Aegagropilæ.* (Pelotes ou boules sphériques de poils).

Digitized by Google

de ses glandes qui se conglomèrent et qui forment alors une masse épaisse et coriace, du volume d'un écu de trois livres. Lorsqu'ils parviennent à en avoir une pareille, ils la conservent comme un objet curieux. Il y a de ces bons paysans qui s'imaginent qu'en en possédant une, ils ne peuvent pas manquer de devenir riches en troupeaux.

Fœrrfœr ou *Poux de Moutons.*

§ 323. Avant que de terminer cet article, nous ajouterons, que les moutons sont sujets à un insecte ou plutôt à une vermine qui leur est propre et dont ils sont très-tourmentés : on le connait dans tout le pays sous le nom de *Fœrlus* (poux de moutons). C'est ce que M. de *Linnée* appelle *Hippobosca ovina*, *alis nullis ;* néanmoins il les place parmi les Diptéres (1). Il n'en est pas mention dans la *Fl. Sv.*, mais dans les voyages en Vestgothie (2), où on les appèle *Hippobosca*

(1) *Diptera, Syst. Nat. edit. réformat.* 229. *n.* 4.
(2) *Westgoeta Resa.*

Digitized by Google

Aptera. M. de *Linnée* dit que c'est une autre espèce qui ressemble beaucoup à la première, sinon qu'elle est bien plus grosse. L'*Acarus Reduvius* dont ce même auteur donne la description dans son *Faun. Sv.* 1192, ressemble beaucoup aux premiers, à l'exception que celui-ci a huit pates; il leur donne dans son système de la nature, 7.ème *édition*, le nom commun d'*Acarus Ovinus.* Il dit aussi dans le même ouvrage. (*Edit. reformat.*), que l'espèce dont il est parlé dans le *Faun Sv.* 1192, ne s'attache pas aux moutons, mais aux bêtes à cornes et aux chiens. C'est avec la punaise, que le pou de mouton d'Islande, a le plus de ressemblance; il est tout aussi gros, et même un peu plus. Il a six pates, où l'on remarque trois ou quatre crochets ou petites griffes, et deux antennes très-courtes. Il est d'un rouge tirant sur le brun-foncé, à l'exception de son *abdomen* ou ventre inférieur, qui, dans le haut et le milieu, est d'une couleur de cendre foncée.

§ 324. Nous nous sommes peut être trop étendus dans les détails que nous venons de

Digitized by Google

donner sur l'éducation des moutons et ce qui y a rapport ; mais nous avions en vue de traiter cet objet à fond, afin de ne point y revenir. Il intéresse d'ailleurs tous les habitans de l'Islande, puisqu'il forme un des plus grands points de leur subsistance. Ce que nous avons dit, servira en même temps à faire connaître aux étrangers tous les rapports faux et fabuleux que certains voyageurs en ont fait. Ceci nous a de même fait voir que les Islandais n'ont pas grandes peines à entretenir et soigner leurs troupeaux, et qu'ils en tirent néanmoins de très-grands avantages. Ils n'ont cependant pas tous le même bonheur : les habitans de Borgarfiord étaient les plus riches en gros et petit bétail, et il y a une vingtaine d'années que trois paysans de la juridiction de Myre possédaient chacun en son particulier neuf cents jusqu'à onze cents moutons, mais dans les dix dernières années il en est tant péri, ainsi que de leurs bêtes à cornes, qu'on n'en voit plus que très-peu dans les pâturages des montagnes, au lieu qu'avant cela ils en étaient couverts. En 1752, il périt, dans une petite étendue de cette même

Digitized by Google

jurisdiction, près de quatre mille moutons. Il est constant qu'il importe beaucoup de bien choisir les bergers à qui l'on confie des troupeaux, et de prendre pour cela des hommes expérimentés et qui ont une inclination naturelle pour cet état. On n'en manque pas dans ce pays; on y trouve des bergers qui s'attachent à leurs troupeaux, comme s'ils en étaient eux mêmes les propriétaires, et qui sont tellement routinés que sur cent moutons, ils s'appercevront au premier coup d'œil s'il leur en manque un.

Autres Animaux domestiques et sauvages.

Chèvres.

§ 325. On ne s'occupe point de l'éducation des chèvres, dans le district de Borgarfiord (§ 76). Le petit nombre qu'on y élève, ne mérite pas d'être mis en ligne de compte. On pourrait cependant y en entretenir davantage, puisqu'il y a dans plusieurs endroits des bouleaux et autres broussailles (§ 257.).

Digitized by Google

Les Islandais pourraient tirer de très-grands avantages de ces animaux, mais ils observent que ces chèvres détruiraient le peu de bois qui leur restent, et qui leur sont si nécessaires.

Porcs, Chiens et Chats.

§ 326. Il y a tout aussi peu de cochons ici que dans les autres parties de l'île (§ 77); mais il y est aussi question de ce *Nikour* (cheval aquatique, dont nous avons déjà parlé § 78). Ils disent aussi qu'il se tient dans quelques lacs d'eau douce, mais ils seraient fort embarassés de donner aucune notion réelle de cet animal, dont l'existence n'est que dans leur imagination. Les mugissemens qu'ils disent entendre, viennent, comme nous l'avons déjà dit, de la mer et non d'un animal : ou il se peut aussi que ce soit un phénomène qui se présente sous diverses manières, dans certains lacs d'eau douce, dans d'autres pays (1). Nous nous

(1) *Wallerii* Hydrolog. § 51.

Digitized by Google

contenterons de ce que nous avons dit ailleurs sur les chiens et les chats (§ 79 et 80), nous observerons seulement, que c'est ici que l'on rencontre la meilleure race en chiens de bergers.

Renards.

§ 327. La quantité de bétail attire ici beaucoup de renards (§ 81), que les habitans cherchent à détruire de toutes les manières imaginables. C'est principalement en hiver qu'ils leur font la chasse. Les uns les tuent au fusil, les autres cherchent à les prendre dans des pièges, ou à déterrer au printemps leurs tanières. Lorsque l'on parvient à en trouver une, un chasseur s'y rend avec son fusil, et se cache dans une petite cabane que l'on construit à la proximité. Il guète là le renard, cherchant à tuer le mâle de préférence, parce que la femelle est plus facile à prendre, quoiqu'elle reste la plûpart du temps dans son trou. Si on commence au contraire par tuer la femelle, le mâle et les jeunes se rencoignent dans la tanière, et n'en sortent que

Digitized by Google

lorsque la faim les y force. De même lorsque le mâle est hors de sa tanière, pour peu qu'il sente qu'on le guète, il n'a garde d'approcher du trou ; le chasseur cherche pour lors à attirer les jeunes au moyen des appeaux, ou bien il finit par ouvrir la tanière. Il en conserve un en vie, après qu'il s'est emparé de la nichée. Il le pince pour le faire crier, ce qui engage le mâle, par un instinct naturel, à sortir du trou, pour s'approcher de l'endroit d'où partent les cris. Lorsqu'on ne peut venir à bout de faire sortir de la tanière, ni les vieux, ni les jeunes renards, on allume un feu à l'entrée, avec de la mousse et des herbages, de manière à y faire pénétrer la fumée, à laquelle on a cependant soin de laisser une petite issue. Il y a quelquefois plusieurs entrées, mais on les bouche toutes à l'exception d'une. On parvient facilement à étouffer les jeunes, mais il n'en est pas de même des vieux; et l'on a la preuve que ces animaux sont assez rusés pour s'approcher du feu, où ils voyent que la fumée est la moins forte, mais en venant se placer là, ils ne pressentent pas qu'ils courent à

Digitized by Google

leur perte. Le chasseur est souvent obligé de rester trois et quatre jours devant une tanière, avant que le renard se montre; mais on a soin de lui apporter à manger de toutes les habitations voisines, et s'il tue un renard avec les jeunes, on lui paie outre cela une demi-rixdale. En hiver, va à la chasse aux renards qui veut, mais il n'a d'autre rétribution pour ceux qu'il tue, que la peau, qui se vend un prix fixé par le tarif. Il y a quelques années que le roi a accordé une prime d'une rixdale, pour ceux qui vendront dans une année, dix peaux de renards, aux négocians; c'est à ce qu'il nous paraît, le plus sur moyen de parvenir à détruire ces animaux, qui font beaucoup de ravages. Ce qui prouve la dureté et le courage du renard, c'est que s'il est pris par une patte ou par la queue, dans les pièges de fer qu'on leur tend en hiver sous la neige, il se ronge avec les dents la partie par laquelle il est tenu dans le piège, s'en débarasse par ce moyen, et se sauve. On faisait autrefois usage de trébuchets, avec une dale de pierre; mais on ne s'en sert plus,

Digitized by Google

et on a même oublié qu'elle était leur construction. C'est avec la noix vomique, qu'ils prennent le plus de renards ; ils en font des gâteaux ou des boulettes avec du beurre aigri, où de la viande gâtée. Ils les prennent encore avec un autre instrument, qu'ils appèlent *Dyrac Noettur*. Celui-ci est fait avec du fil ou petites tringles de fer, dont ils forment des espèces d'hameçons, qui partent tous du point central d'un morceau de viande, dans lequel ils les cachent. Ils en font d'assez petits pour que l'animal puisse les avaler, et d'autres plus gros de taille, et de forme à ce que le renard venant à attaquer le morceau de viande, s'enfonce le crochet dans la langue, ou dans le palais. Ils attachent une petite corde à cet hameçon, pour empêcher que le renard ne puisse fuire avec, et pour le traîner où ils le desirent. Les anciennes loix qui existent dans leur code de 1680, et même des ordonnances antérieures à cette époque, prouvent l'intérêt que ces insulaires mettaient alors à la destruction de cet animal carnacier. Toutes ces loix portaient que, tout habitant possesseur

Digitized by Google

de six moutons, était obligé de livrer tous les ans, un vieux renard et deux jeunes, ou bien de payer vers le mois de mai, trois *Alnes*, ou douze schellings en denrées, que l'on distribuait en partie aux pauvres, ou que l'on donnait à celui qui en fournissait au-delà de son contingent. Ceci prouve que la chasse aux renards devait se faire en hiver; dans les autres saisons on avait l'œil à ce que les paysans s'assurassent des lieux où il y avait des tanières, et si l'on appercevait en eux de la négligence, on les faisait cotiser pour payer celui qui en tuait.

Souris.

§ 328. Il y a des souris en Islande, mais en petite quantité. Les blanches qui se tiennent dans les bois et dans les broussailles, et que les Islandais appèlent *Skogar-Mys*, paraissent n'être qu'une variété de la souris domestique (1), ou bien la souris des bois, qui est connue de tout le monde (2). Ce petit

(1) *Mus domesticus* (*Lin. Syst. Natur. ed. refor.* 26. 12).

(2) *Mus sylvaticus.*

animal

animal rempli d'instinct, amasse pour son hiver autant de graines qu'il peut (§ 262); à travers le bois et les bosquets, l'on rencontre assez fréquemment de ces petits magasins. C'est dans le bois d'Husafel que nous vîmes le plus de souris. On assure généralement dans le pays, qu'elles entreprennent des courses assez longues, et qu'on leur a vu même traverser des ruisseaux et des rivières assez larges, et qu'elles ont l'instinct et l'adresse de couper le courant en ligne diagonale. Elles ne craignent nullement la profondeur des eaux, pourvu qu'elles soient paisibles. Leurs bateaux sont des morceaux de bouse de vache séchée, comme on les trouve dans les champs : elles choisissent les plus minces et les plus plats. Le lest du bateau est un petit amas de graines (§ 262), qu'elles placent dans le milieu : elles se tiennent sur les bords, où elles se rangent en rond. Toutes celles qui sont de la traversée, se rassemblent; le nombre est communément de quatre, de six ou dix; chacune aide à mettre le bateau à l'eau. Nous observerons

Digitized by Google

encore qu'en s'y rangeant elles tiennent toutes la tête l'une en face de l'autre, et laissent pendre leurs queues dans l'eau; ce qui leur sert de gouvernail. La traversée faite, elles choisissent un endroit propre à y transporter leurs graines. Ces trajets ne sont pas toujours heureux ; car il arrive quelquefois que le courant fait couler leur bateau à fond. C'est un vrai naufrage pour ces petits animaux, qui n'ont d'autre ressource que de chercher à se sauver à la nage ; ce qu'elles connaissent à merveille. Mais ce n'est pas tout; les vivres leur manquant, elles pâtissent de la faim. Nous n'avons pas pu parvenir à voir une de ces traversées ; mais le fait nous a été certifié par des gens dignes de foi, qui en ont été les témoins oculaires. D'ailleurs, nous n'y voyons rien d'impossible, en jettant nos regards sur le castor et plusieurs autres animaux que la nature a doués d'un instinct tout particulier. Nous ne voyons de même rien d'extraordinaire dans la récolte qu'elles ont attention de faire et d'emmagasiner dans

Digitized by Google

leurs trous construits avec art, pour se nourrir pendant l'hiver, puisque les écureuils en Amérique en font de même (1).

---

(1) *Voyages en Amérique*, *par* Kalm, *tom.* II *pag.* 74 *et suiv.*

Fin du premier Volume.

Digitized by Google

TABLE
DES MATIÈRES
Contenues dans le premier Volume.

QUARTIER MÉRIDIONAL.

District de Kiosar. *Pages* 1
Contrée. Site. 2
Montagnes. *Id.*
Eboulemens de montagnes et glaciers. 3
Constitution des montagnes. 4
Hauteur des montagnes. 6
Montagnes de ce district. *Id.*
Division de la partie habitée. 7
Rivières et lacs d'eau douce. 8
Eaux potables. *Id.*
Bains chauds. 9

Air et Température.

Vents. 9
Froids et chaleurs. 10
Vents pernicieux du printemps. 11
Chaleurs. *Id.*
Pesanteur de l'air. 12
Météores. 13
Mistour. 14

Différentes espèces de Terre.

Terreau. 15
Terres Marécageuses. 16

Digitized by Google

Tourbe, *humus bituminosus.* *Pages* 16
Tourbe des rivages. 18
Couches de terre inférieure à cette tourbe. 19
Autres espèces de terre. 20
Différentes espèces de pierres. 21
Pierre de roche opaque. 23
Pierres fondues. 24
Minérais. 26
Fertilité du sol. *Id.*
Fertilité de la partie qui avoisine la montagne. 31
Plantes. *Id.*

DES HABITANS.

Leur conformation. 39
Maladies auxquelles ils sont sujets. 40
Leur caractère. 42
Leurs maisons, leurs enclôs. 43
Genre de vie des Islandais. 45
Nourriture habituelle du paysan. 46
Légumes. 50
Beurre salé et beurre aigri. *Id.*
Poissons macérés. 56
Bierre. 59
Lait doux. 60
Occupations du paysan islandais. Travaux habituels. *Id.*
Fenaison. 62
Réglement pour les ouvriers. 68
Industrie naturelle des Islandais. 74
Calendrier des Islandais. 77
Selles et bâts des chevaux. 84
Amusemens des Islandais. 87
Lecture. 89

Digitized by Google

Langue islandaise. *Pages* 92
Jeux. 95

RÈGNE ANIMAL.

Chevaux. 97
Bêtes à cornes. 99
Moutons. 102
Chèvres, Porcs. 105
Cheval aquatique. 106
Chiens. 109
Chats. 111
Renards. 112
Souris, *mus*, *musculus*. 113
Chien de mer, *rocca*. *Id.*

OISEAUX.

Volatiles domestiques. 115
L'Aigle, *faler chrysetus*. 116
Le Gerfault, *ou* Faucon d'Islande. 117
Le Corbeau, *corvus corax*. 118
Canards sauvages. 122
L'Eider, ou Canard à duvet. *Id.*
Le Cygne. 123
La Barnache. 124
Le Pélican. 125

POISSONS.

Baleines. 126
Le Saumon. 127
De la Pêche. 129
Canots de pêcheurs. 131
Ustensiles de pêche. 133
Espèces de Poissons. *Id.*
Des COQUILLAGES. 134

Digitized by Google

Des Insectes. *Pages* 138
Le Krabben *ou* Margfœtta. *Id.*

Ancien et nouvel état de ce District.

Forêts. 140
Tourbes. 142
Lac de Hwalvatn. 143
Détails sur les Habitans du pays. 145
Caverne de Baard. 147
Ports fréquentés. Isle de Hvelfiordur. 149
Leyne-Vogar. 150

QUARTIER OCCIDENTAL.

Division de ce quartier. 150

District de Borgarfiord.

Limites de ce district. 153
Etendue de ce district. 154
Division intérieure de ce district. 155
De la Mer et de son Rivage. 156
Montagnes remarquables. 157
Formation de nouveaux Glaciers. 160
Montagne de Baula. 162
Vester-Skardsheide. 163
Voyage au glacier de Geitland. 167
Idée générale des Habitans sur ce glacier. 168
Voyage au Geitland. 170
Pierres à tourbes. 172
Eau blanchâtre. 173
Journée du 10 Août. 175
Environs du Geitland. 176
Kulde Dal. 177
Faux Jayet des Islandais. 178

Digitized by Google

Voisinage du glacier. *Pages* 179
Vue sur le haut du Geitland. 181
Cause de la formation des ravins dans les rochers. 183
Sommet du glacier. 185
Site du Geitland. 186
Température du Geitland. *Id.*
Pyramides. 187
Observations sur le même sujet. 189
Trous formés entre ces éminences de glaces. 191
Formations de ces trous. *Id.*
Retour du glacier. 194
Rempart de pierres sur le bord du glacier. 195
Idée sur les glaciers. 198
Source chaude. 199
Plantes. *Id.*
Sol de ce district. 200

RIVIÈRES ET LACS D'EAU DOUCE.

Botnaa, Sandvatn. 201
Eydes Vatn, Svinedal Vatn et Lacksaa. 202
Skorodals Vatn et Andakilsaa. 203
Thveraa. *Id.*
Grimsaa. 204
Reykedalsaa. 205
Hvitaa. 206
Norduraa. 209
Langaa. 210
Eaux thermales et sources chaudes. 212
Leyraa Hver. 213
Thermes *ou* eaux de Kors. 215
Vermalœkur. 217
Reykholtzhal. *Id.*

Digitized by Google

Thermes de Tengu. *Pages* 218
Thermes d'Aa. 220
Veines d'eaux chaudes. 221
Thermes de Snorralaug. 222
Thermes de Skribla. 223
Thermes bouleversés. 224
Avantages de ces thermes. 225
Chaleur de la terre. 229
Eaux potables. 230
De l'Air et de sa Température. 233
Vents froids et aigus. 234
Variations que les thermes opèrent en hiver sur la température de l'air. 236
Chaleur et froidure de l'air. 238

DES TERRES ORDINAIRES.

Terre de jardin. 240
Terre marécageuse. 241
Couches de terrain. 243
Lait de lune. 244
Usage médical de la cendre de cette tourbe. 246
Terre de *Saint-Pierre*. 247
Argile bleue. 248
Marne crétacée. 249
Bolus violacea. 250
Bolus thermarum caerulea. 252
Tripoli d'Islande. 255

PIERRES.

Roche commune. 257
Saxum Schistiforme. 258
Pierre kolor. 259
Saxum rubrum ochracco-arenosum. 260
Moberg. *Id.*

Digitized by Google

Saxum rude Semiliquatum. Pages 262
Pierres brûlées *ou* espèce de laves. 263
Laves *ou* Scories de terre. 267
Hrafntrinna. 269
Saxum vitreum nitens colore obscurè thalassico. 271
Saxum vitreum fragilissimum nigrum. 272

TUFS DES THERMES.

Saxum tophaceum. 273
Lapis tophaceus sub-conformis, albo-pallidus subruber. 280
Saxum concretum tophaceum stratosum, colore pallido. 282
Saxum tophaceum bruneo-pallidum litholixis phitolitisque repletum. 284
Saxum tophaceum semiliquaetum nigricans. 286
Tophus thermarum argillaceus albus. 287

MINÉRAUX.

Soufre. 289
Pyrites. 290
Pierre de laiton. 291
Fer. 292
Terre martiale, noire. 293
Manière de teindre les laines en noir. 294
Vitriolum martis viridè nativum. 297

FOSSILES.

Lignum fossile. 298
Conchae fossiles. 303

FERTILITÉ DU PAYS.

Pâturages. 304
Étales champêtres. 306

Digitized by Google

Fourrages. *Pages* 307
Prix des denrées et du foin. 308
Légumes. 310
Légumes de plantes sauvages. 311
Mousse d'Islande. 313
Préparation du lichen d'Islande. 317
Vertu attribuée à cette mousse. 318
Propriétés de ce lichen pour la teinture. 320
Autres lichens bons à manger. 321
Autres espèces de mousses. 323
Plantes en général. 324
Bois de bouleau. 330
Emploi du bouleau. 332
Coupes des bois. 333
Charbonnières. 335
Airelle *ou* Myrtile commune. 338
Bruyère à baie noire. 339
Saules. 342
Usage et emploi du Saule. 343
Lycopodes. 346
Mousse des enfans. 347

DÉTAILS SUR LES HABITANS.

Conformation des habitans. 349
Leurs maladies. 350
Qualités des habitans de Borgarfiord. 351
Bâtimens et habitations des Islandais. *Id.*
Maisons d'été des anciens habitans d'Islande. 355
Leur genre de nourriture. *Id.*
Leurs boissons. 357
De leurs occupations et travaux en général. 358
Industrie des Islandais. 367

Digitized by Google

Calcul des temps. *Pages* 368
Leur manière de voyager. 369
De leurs amusemens et de leurs jeux. *Id.*
Leur équitation. 371

QUADRUPÈDES APPARTENANS A L'ÉCONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE.

Chevaux 371
Des Moutons et de leur éducation. 378
Moutons sauvages. 379
Constitution des Moutons en Islande. *Id.*
Des Agneaux. 385
Lait de Brebis. 392
Usage que l'on fait de ce lait. 393
Oyoda *ou* Hverlüm. 394
Laines. 396
Afrets-Fœlleder. 398
Manière de reconnaître leurs bestiaux. 400
Voyage dans les montagnes. 402
Bergerie communale. 406
Prix des Moutons et Brebis. 411
Manière de nourrir les Moutons en hiver. 413
Age des Brebis. 414
Maladies des Moutons. 415
Egagropiles des Brebis. 421
Fiegvoern. 422
Fœrrfœr *ou* Poux des Moutons. 423

AUTRES ANIMAUX DOMESTIQUES ET SAUVAGES.

Chèvres. 426
Porcs, Chiens et Chats. 427
Renards. 428
Souris. 432

Fin de la table du premier Volume.

Digitized by Google

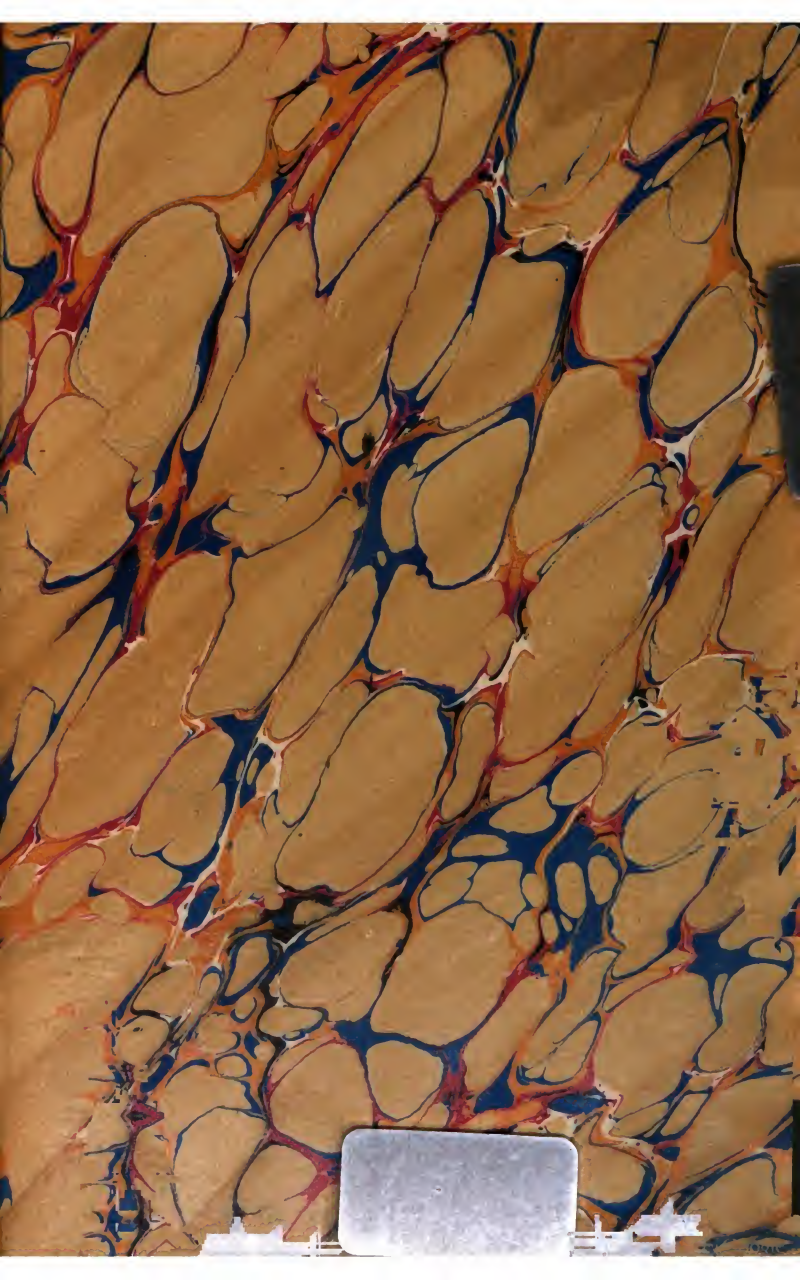
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google